

АКТ № 6
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

По итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой
Центр образования «Полянская основная школа»
27.02.2026 г.

Время 9.55 (перемена 20 минут)

Цель проведения общественного контроля:

- оценка организации питания
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;
- процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню;
- соответствие норме выхода готовых блюд

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Морозкова О.В.-учитель ,
Юнусова О.В. учитель,
Давыдова Н.Д.-представитель родительской общественности,
Семенова Е.В.- представитель родительской общественности,
Хованская А.А.-фельдшер ФАП

Настоящий акт составлен комиссией по проведению проверки школьной столовой, на момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормами правилам, столовая посуда без трещин и сколов;
- все сотрудники пищеблока одеты в спец. одежду, маски и перчатки;
- проведена проверка поступления качества сырья и продовольственных товаров;
- проверено наличие сертификатов соответствия, деклараций, ветеринарных свидетельств;
- наличие в столовой документации по бракеражу готовой продукции, ведется бракеражный журнал пищевых продуктов и продуктов сырья, журнал бракеража готовой продукции;
- в обеденном зале имеются информационные стенды, на которых размещена информация о ежедневном меню для всех категорий обучающихся, полезные советы;
- проводится уборка помещений после каждого приема пищи;
- в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- блюда соответствуют утвержденному меню;
- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Меню

Завтрак

Жаркое по домашнему -260гр
Кисель плодово-ягодный -180 гр
Хлеб йодированный «Атрус»30гр.
Печенье -25гр
Огурец -25гр

Было проведено контрольное взвешивание порций и проба членами комиссии.

При взвешивании 1 порций жаркого , полученная масса равнялась 260 гр.,
при взвешивании печенья - 25 гр,

Это соответствует норме выхода блюд (одна порция жаркого по домашнему - 260 гр.,
печенье - 25 гр.)

В ходе проверки установлено:

1. Температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся составляет 65 градусов, что соответствует санитарным правилам, и о чем делается

- соответствующая запись в бракеражном журнале.
2. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.
 3. Столы для обедов чистые, используются специальные разрешенные средства для мытья и обработки столов, лавок, поверхностей.
 4. При пробе готовой пищи родители выявили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки продуктов соответствует предъявляемым требованиям.
 5. Процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню составляет 100 %

Выводы:

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Морозкова О.В.-учитель *Морозкова*
Юнусова О.В. учитель *Юнусова*
Давыдова Н.Д.-представитель родительской общественности *Давыдова*
Семенова Е.В- представитель родительской общественности *Семенова*
Хованская А.А.-фельдшер ФАП *Хованская*

