

Акт
проверки школьной столовой

х.Крюков

24.10.2025г.

Мы, комиссия в составе:

1. Шевчик Наталья, родительница ученицы 5 класса;
2. Степкина Анна, родительница ученицы 3 класса, ученицы 8 класса;
3. Аксенова Оксана, родительница ученика 1 класса, ученика 2 класса;
4. Вербина С. А., заместитель директора по ВР.,

составили настоящий акт о том, что 24 октября 2025 года была проведена проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ Крюковской СОШ.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Время проверки: 10:00 – 10:20.

В ходе проверки установлено:

В школьной столовой на 24.10.2025 году было вывешено меню, в котором предложено: гуляш из мяса свинины – 90 гр., гречка отварная с маслом – 150/5 гр., свекла отварная – 60гр., хлеб пшеничный – 40 гр., чай – 200гр.

Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, приготовленный горячий завтрак нравится детям.

Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Был осуществлён контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнале вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.

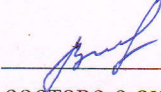
Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Имеется достаточное количество посуды. Состояние посуды удовлетворительное. Для мытья посуды имеются в наличии моющее средства, ветошь, дезинфицирующие средства, достаточное количество раковин.

Проверена организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание обучающихся на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дезинфицирующие средства. Все классные руководители сопровождают свои классы.

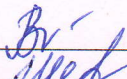
Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (халаты, чепцы, маски, перчатки).

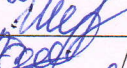
Рекомендации:

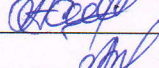
1. Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

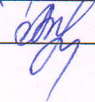
С актом комиссии ознакомлена:  повар Вчерашнева Н. А.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии:  /Вербина С. А./

Члены комиссии:  /Шевчик Н.В./

 /Степкина А.А./

 /Аксенова О.В./