

**Акт**  
**проверки школьной столовой**

х. Крюков

10.09.2026 г.

**Мы, комиссия в составе:**

1. Высоцкая Алеся, родительница ученика 6 класса, родительница ученицы 9 класса;
2. Алексеенко Ольга Витальевна, родительница ученицы 9 класса;
3. Алексеенко Ольга Витальевна, медицинский работник Крюковского ФАП;
4. Вербина С. А., заместитель директора по ВР..

составили настоящий акт о том, что 10 сентября 2026 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 10.09.2026 году было вывешено меню, в котором предложено: Кнели с рисом – 90 гр., Макароны отварные с маслом – 155 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., масло сливочное – 15гр., компот из сухофруктов – 200гр.

Блюда соответствуют утверждённому 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.

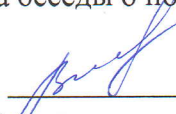
Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Имеется достаточное количество посуды. Состояние посуды удовлетворительное. Для мытья посуды имеются в наличии моющее средства, ветошь, дезинфицирующие средства, достаточное количество раковин.

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.

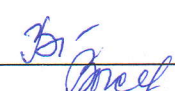
Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (халаты, чепцы, маски, перчатки).

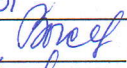
**Рекомендации:**

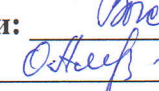
1. Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:  повар Вчерашнева Н. А.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии:  /Вербина С. А./

Члены комиссии:  /Высоцкая А.А./

 /Алексеенко О.В../