

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**  
**МОУ Гимназии города Малоярославца**

от « 11 » января 2025 года

**Комиссия в составе:**

- Членов комиссии родительского контроля;
- Председателя комиссии родительского контроля.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

**Время проверки: 10:50 Окончание проверки 12:00.**

**В ходе проверки выявлено:**

- 1) В школьной столовой на 11 января были предложены:
  - для 1-4 классов салат из свеклы с яблоком, биточки рубленые из филе, Макароны отварные с маслом, чай с сахаром, хлеб белый.
- 2) для 5-11 классов суп из овощей со сметаной, плов из курицы, компот из яблок, хлеб белый.
- 3) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 4) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 5) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 6) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

При дегустации комиссия отметила что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 5 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы, повара соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 4) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

- 5) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 6) У всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.
- 7) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.


**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1) Проводить дома беседы о правильном питании.

**С актом ознакомлены:** представитель ИП Киржинова Р.К. 

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Председатель комиссии:


Горчакова Н.И. - зам. директора по УВР 

Члены комиссии:

Терехова О.Ю. - (параллель 1 классов) 

Иванова У.С. - (параллель 3 классов) 

Вайзитдинова Р.А. - (параллель 8 классов) \_\_\_\_\_


Купрюхина О.Г. - (параллель 10 классов) 

Черкасова Е.В. - (параллель 6 классов) \_\_\_\_\_

Бахтина С.В. - (параллель 5 классов) \_\_\_\_\_

Гаврюшина Ю.И. - (параллель 2 классов) 

Зинатулина Ю.О. - (параллель 6 классов) \_\_\_\_\_

Сарычева Д.А. - (параллель 7 классов) 

Семченко Е.И. - (параллель 4 классов) 