

## Акт

проверки школьной столовой комиссией по питанию

МОУ Гимназии г. Малоярославца

от «16» сентября 2025 года

Комиссия в составе:

- Членов комиссии родительского контроля
- Председателя комиссии родительского контроля

Цели проверки:

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

Время проверки 10:00 окончание проверки 12:00

В ходе проверки:

1) В школьной столовой на 16 сентября были предложены:

- для 1-4 классов пюре картофельное, котлеты куриные, чай с сахаром, хлеб пшеничный.
- для 5-11 классов Борщ из свежей капусты, рагу из курицы, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте:

- 2) 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 соответствует представленному меню, вес каждого блюда соответствует раскладке;
- 3) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах;
- 4) 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 предъявленным требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порция соответствует возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: Для мытья рук предоставляется 6 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи 5 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезинфектором, для каждого класса накрывается 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 перемен.
- 4) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 5) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 6) У всех работников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, головных уборах, в масках и перчатках.
- 7) В ходе проверки в пищеблоке нарушения выявлены не были.

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

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Проводить дома беседы о правильном питании.

Председатель комиссии:

Горчакова Н.И. – зам. директора по УВР Гор.

Члены комиссии:

Морозова Ю.Г. Морозова Ю.Г.

Зиборова Ю.Е. Зиборова Ю.Е.

Новикова А.А. Новикова А.А.

Абдульманова О.А. Абдульманова О.А.

Купрюхина О.Г. Купрюхина О.Г.

Социальный педагог:

Борисова А.М.