

Акт № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

23.10.2025г.

09:30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, санитарное состояние школьной столовой.

Комиссией родительского контроля в составе:

Председатель комиссии - Яковлева Я.А. – заместитель директора по АХР,
ответственная за горячее питание в школе.

Члены комиссии:

- Ларькина А.П. – председатель совета школы,
- Генюш И.А.- родитель учащегося 7 класса,
- Орлова Е.М. – родитель учащихся 4 класса,
- Петухова Е.А. – родитель учащихся 5, 9 класса
- Вознюк Н.Н. – родитель учащейся 5 класса
- Микитюк Т.В. – родитель учащегося 4 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
Центра образования «Некрасовская школа».

1) В меню на 23 октября 2025 г. было заявлено:

Наименование блюд	Выход
Котлеты рубленые из птицы, Макароны изделия отварные	240
Чай с шиповником	215
Батон нарезной йодированный	45

Подаваемые блюда соответствовали заявленному меню, контрольные блюда выставлены. Для всех возрастных групп вывешено в доступном месте утвержденное меню, утвержденный график приема пищи. Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы хранятся в холодильнике. Бракераж проводится медработником ежедневно. Санитарное состояние хорошее. Производство готовых блюд осуществляется в

соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

2) Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию подаваемых блюд. При взвешивании 15 порций все блюда соответствовали выходу, указанному в меню, согласно возрастной категории детей. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки. Блюда имеют приятный соответствующий запах и цвет. Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.

3) Организация питания: во время питательной перемены в столовой дежурит дежурный администратор. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) При входе в школьную столовую для обучающихся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Столовая посуда без сколов и трещин, чистая. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, перчатки). В обеденном зале чисто. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

5) К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Вывод: в МБОУ Некрасовская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии



Яковлева Я.А.

Члены комиссии:



- Ларькина А.П.

- Генюш И.А.

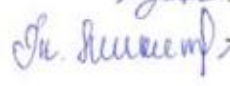


- Орлова Е.М.

- Петухова Е.А.



- Вознюк Н.Н.



- Микитюк Т.В.

С актом комиссии ознакомлены:

Заведующая производством



Кузнецова Н.А.