

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
МБОУ «Школа №101» г.о.Самара

от «06» октября 2026 года

Время проверки: 10:00

Окончание проверки 11-00 час.

Цель проверки: проведение родительского контроля целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся в МБОУ «Школа № 101» г.о.Самара

Комиссия составе:

Председатель комиссии Скобельцина Е.В.

Члены комиссии:

- Елисеева Л.А –ответственная за организацию питания в школе
- Мюльбах М.Ю – председатель родительского комитета 8Б класса
- Паршкова Е.С- родитель 5Акласса
- Зубова Е.Н- родитель 8Б класса

Составили настоящий акт том, что 06 октября 2026 года

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1- 11 класс.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

Целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание дегустация порций.

- 1) Вес готовой порций соответствует заявленному выходу меню.
- 2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 3) Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба. Запрещенные продукты питания детей не употребляются.
- 4) Технология приготовления блюд соблюдается.
- 5) Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

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

- 6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: входа столовую стоят дежурные (взрослые дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 8 раковин жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, для каждого класса накрываются отдельные столы, за каждым классом закреплено время посещения столовой место столовой. Столы накрывают до начала перемены. Посадочных мест достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

1) Столы обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. столовой чисто, уютно.

Состояние мебели школьной столовой находится удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.

2) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой.

3) Проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), ведению документации пищеблока претензий нет.

4) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой Семеновой Т.А.

5) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

6) Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются соответствии сопроводительных документов.

7) Пробы хранятся специальном холодильнике, закрыты крышками.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Предложить родителям проводить дома беседы правильном питании. Соблюдать требования СанПиН.

С актом комиссии ознакомлена шеф-повар Гизятуллова Н.М.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

