

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 16 октября 2025 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ ООШ №28 г.о.Сызрань, комиссией в составе:

Председатель: Миннибаева Г.Р.- ответственный за организацию питания в ОУ;

Члены: Никитина И.И. - медицинский работник ОУ;

Семыкина М.А., - повар;

Агафонова Е.Е. - председатель общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 16 октября 2025 года проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: контроль за организацией горячего питания школьников.

В ходе проверки комиссия установила:

- в служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
- технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов);
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом (№ 376 от 01.09.2025 года). Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций для обучающихся 1-4 классов: вес порции с тарелкой - 470 гр., тарелка - 230 гр., голубцы ленивые с соусом, макаронные изделия отварные - 240 гр., норма - 240 гр., горошек зеленый консервированный – 20 гр., сок фруктовый - 200 гр., хлеб пшеничный – 20 гр., хлеб ржаной – 20 гр., что соответствует норме;
- контрольное блюдо имеется;
- меню разнообразное, повторов блюд нет;
- запрещенных к употреблению обучающимися продуктов нет;
- ежедневное меню соответствует циклическому меню;

- питание организовано по утвержденному графику. Обучающиеся посещают столовую организованно, в сопровождении классного руководителя, строго по графику;
- после каждого приема пищи проводится уборка помещения столовой с применением дезинфицирующих средств;
- в помещении столовой расположены три раковины для мытья рук и средства гигиены;
- меню находится перед входом в столовую на текущий день и следующий за ним день.

Выводы и рекомендации по проверке:

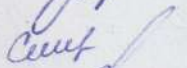
классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей; строго придерживаться графика посещения столовой классами; сотрудникам пищеблока работать в соответствии с Санитарными правилами.

Председатель:

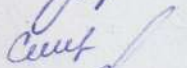
Члены комиссии:



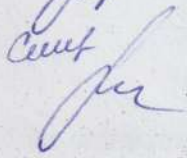
Миннибаева Г.Р.



Никитина И.И.



Семыкина М.А.



Агафонова Е.Е.