

АКТ №3
проверки школьной столовой МБОУ Гимназия имени А.И.Яковлева
школьной комиссией

г.Урай

«12»марта 2025г.

Комиссия в составе:

- Члены общешкольного родительского комитета:
Бобров Александр Викторович

Представители образовательной организации:

Кузнецова Анна Владимировна

Алиомарова Светлана Алексеевна

Представители организации обеспечивающее питание:

Шереметова Светлана Николаевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.10

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой было предоставлено согласованное меню Роспотребнадзором, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей на стенде в зале столовой и сайте МБОУ гимназия имени А.И.Яковлева.

Норма рассчитана для возраста 7-11 лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании и дегустации и визуальном осмотре порций замечаний не выявлено.

Комиссия посетила пищеблок и обеденный зал (нужное подчеркнуть)

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов — *соответствует*
- соблюдение правил транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов *соответствует*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм:
 - оборудование — *рабочем состоянии*
 - спецодежда - *имеется*
 - посуда - *имеется*
 - Инвентарь - *соответствует*

- дезинфицирующие и моющие средства *имеется*
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – *соответствует*
- **% охвата обучающимися питанием:**
 - Организовано бесплатное питание 1 -4 классов - охват 100 % (завтрак)
 - Организовано бесплатное питание льготной категории 1-10 классы - охват 100 % (завтрак, обед)
 - Организовано одноразовое питание в виде фуршетного стол для 11 классов(завтрак)
 - Организовано питание 5 – 10 классы (завтрак)
- документация поставщика на право поставок продовольствия - *имеется*
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, качественное удостоверение) – *имеется*
- учетно-отчетная документация наличие и ведение:(бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации блюд, журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты)- *ведутся*
- примерное 10- дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором
- *имеется*
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты — *имеется*
- мероприятия по профилактики распространения вирусных заболеваний, согласно установленных требований Роспотребнадзора - *ведутся*
- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции *соответствует нормативам.*
- Подбор суточной пробы, условия ее хранения - *соответствует нормативам*

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия:

Члены общественного родительского комитета:

Бобров А.В.

Представитель образовательной организации:

Кузнецова А.В.



Алиомарова С.А.



Представитель организации обеспечивающее питание:

Шереметова С.Н.

