

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся.**

от 24.02.25 г

**Комиссия в составе:**

- заместителя директора по ВР Корниловой И. А
  - Степановой Н.О., Александровой В.Л. члены родительского комитета
  - учителя начальных классов Черемных Р.Б.
  - учителя математики Бекешкиной Н.П.
  - учителя начальных классов (председателя профкома) Лукиянова Н.П.
- составили настоящий акт в том, что 24.02.2025 года в 11.55 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 11.55**

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 24 февраля было предложено: Обед: салат из моркови с сахаром, суп картофельный с овсяной крупой, пюре картофельное, котлета рыбная «Нептун», чай с сахаром, хлеб пшеничный.
- 2) В день проверки рацион питания соответствовал утверждённому меню. Была проведена контрольная дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Обрабатывают руки антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 5) В обеденном зале столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Проверка рациона качества осуществляется регулярно, ежедневно членами бракеражной комиссии в бракеражном журнале (с 1 сентября по 24 февраля), о чём свидетельствуют записи.
- 7) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 8) Имеются сопроводительные документы на поступающие продукты питания, договора на поставку продуктов питания.
- 9) Чистая посуда в достаточном количестве, имеются промаркированные подносы для чистой и использованной посуды;
- 10) Суточные пробы хранятся в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике при температуре +6,+7 градусов.
- 11) Столовая обеспечена фаянсовой посудой без сколов и трещин;
- 12) Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке;
- 13) Меню соответствует примерному двенадцатидневному меню в соответствии с требованиями Санпин.

Решили: Признать работу работников столовой удовлетворительной.  
Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

- Председатель комиссии - заместитель директора по ВР Корнилова И.А.
- Степанова Н.О., Александрова В.Л.- члены Родительского комитета
- учитель начальных классов Черемных Р.Б.
- учитель математики Бекешкина Н.П.
- учитель начальных классов (председатель профкома) Лукиянова Н.П.