

АКТ

проверки организации и качества питания в ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс

Дата проверки: 18 сентября 2025г.

Время проверки: _____

Мы, нижеподписавшиеся, в составе:

ответственный за питание Крашенинников Д.Л.,

учитель Рогованя М. Н.,

от родительской общности Тихомирова А. М.

провели проверку по организации и качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано горячее питание на платной и бесплатной основе;
- 2) питание осуществляется по утвержденному десятидневному циклическому меню МУП «Комбинат питания» г. о. Сызрань;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала первого урока.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам, основная часть обучающихся ест с аппетитом. Перед входом в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины с горячей и холодной водой, мыло, сушилка для рук).

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Дежурство осуществляют дежурные учителя: обучающиеся не выносят продукцию за пределы школьной столовой.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню.

Члены комиссии посетили пищеблок школьной столовой, посмотрели сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки, убедились в правильности хранения продукции, соблюдение товарного соседства и температурного режима.

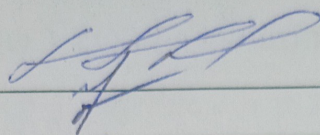
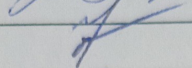
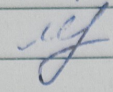
Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное: полы помыты, пыли не обнаружено, холодильники чистые.

Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. Ведется журнал поступления и использования скоропортящихся продуктов, сроки хранения соблюдаются.

Нарушений не выявлено. Технология приготовления и нормы закладки продуктов соблюдены.

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии по проверке организации и качества питания:

	/Крашенинников Д.Л./
	/Тимохин А.Г.
	/Роговский Н.А.
	/