

Акт № 5**проверки школьной столовой комиссией по питанию.**

от 20.05. 2026 г.

Время проверки 11.20

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей, обучающихся в МКОУ «Кировская СШ имени А. Москвичёва»

Комиссия в составе:

1. Дёмкина Т.А.- ответственный за питание

2. Яковлева И.Н.- родитель

4. Яковлева Н.З.-повар

составила настоящий акт о том, что 20.05.2026 года была проведена проверка по контролю за качеством предоставляемых услуг питания и готовности столовой.

В ходе проверки выявлено:

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели всё
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

В Обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, журналы в наличии. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой, локтевой дозатор для антисептика и инструкция к нему. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло и сушилка для рук.

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

1. Дёмкина Т.А.
2. Яковлева И.Н.
4. Яковлева Н.З.



1	Техническое описание и технологические карты блюд	
2	Наличие на предприятии - наличие меню	
3	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу	
4	Наличие в пище столовой - соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу	
5	Наличие в пище столовой - соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу	
6	Меню - соответствие требованиям санитарно-гигиенических требований к персоналу	
7	Взвешивание продуктов - соответствие требованиям санитарно-гигиенических требований к персоналу	
8	Соблюдение температурного режима - соответствие требованиям санитарно-гигиенических требований к персоналу	
9	Качество питания - наличие меню	
10	Стойка посуды - наличие меню	
11	Брошюрки журналы готовой продукции - наличие меню	
12	Качество посуды - соответствие требованиям санитарно-гигиенических требований к персоналу	
13	Проводятся ли уборки помещений после каждого приема пищи	
14	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены	