

**Акт**  
**проверки столовой комиссией по питанию**  
**МОУ основной школы №3 г. Малоярославца**

от «28» января 2025 года

**Комиссия в составе:**

- Членов комиссии родительского контроля;
- Председателя комиссии родительского контроля.

Цель проверки:

12. Санитарное состояние школьной столовой.
13. Качество приготовления блюд.
14. Соответствие выхода продукции.
15. Обед
16. Время проверки: 11:30. Окончание проверки 12:00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 4) В школьной столовой на 28 января были предложены для 5--9 классов:  
Рассольник  
Пюре картофельное с котлетой  
Чай  
2) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 3) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 22) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 23) Организация питания: для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы, повара соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 24) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрыты до начала перемены.
- 25) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 26) Технологическое и холодильное оборудование исправно.

- 27) У всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах.
- 28) В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены**.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- Проводить дома беседы о правильном питании.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Председатель комиссии:

Соболева М.А. – зам. директора по УВР \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Гусарова Н.Н. – председатель Совета школы \_\_\_\_\_

Воропаева Н.А.- социальный педагог \_\_\_\_\_