

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Партизанская средняя общеобразовательная школа имени П.П.Петрова»

Акт

Проверки организации в школьной столовой питания для обучающихся школы  
Членами комиссии родительского контроля

Дата проверки: 24 апреля 2025 года.

Время проверки: 12:00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, обучающихся, исправность оборудования.

Комиссия в составе:

Член родительского контроля Сподынская Т.П.,

Член бракеражной комиссии Карпова Д.М.

В ходе проверки выявлено:

Меню, размещенное на информационном стенде, соответствует имеющейся готовой продукции (обед).

| Наименование                          | Органолептические свойства |                            | Весовое соответствие<br>норме отпуска |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
|                                       | Вкусовые качества          | Температура<br>подачи блюд |                                       |
| Макаронные изделия<br>отварные, 180 г | соответствует              | соответствует              | Соответствует, 180 г                  |
| Птица запеченная, 90 г                | соответствует              | соответствует              | Соответствует, 90 г                   |
| Хлеб ржаной/пшеничный,<br>25 г/30 г   | соответствует              | -                          | Соответствует, 25 г/30 г              |
| Чай с сахаром, 185мл/15г              | соответствует              | соответствует              | Соответствует,<br>185мл/15г           |

Санитарное состояние зала столовой, без нареканий, дез.обработка ведется, столы протирают после каждого приема пищи. Внешний вид сотрудников столовой соответствует нормативам, имеется спец. одежда, пройден мед.осмотр, учащиеся питаются в столовой, согласно графика. В столовой заменено оборудование: новые плиты, печи, мармит, хлебница, полочки для столовых приборов, тарелок, холодильники, картофелечистка, мясорубка. Всё оборудование новое, в исправном состоянии. На входе установлены раковины имеется все необходимое для мытья и сушки рук, сушилки работают.

В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Заключение: в ходе проверки нарушений санитарных норм выявлено не было, претензий по качеству предоставленных блюд не имеется, работа столовой организована на должном уровне.

С актом ознакомлен:



Морковкина Н.В.

Подписи членов комиссии:



Сподынская Т.П.

Карпова Д.М.