

Акт № 6  
проверки по организации, качеству питания и санитарно-гигиеническому состоянию  
школьной столовой МБОУ СОШ № 55

19.02.2025  
Время: 09.30

Цель: проведения общественного контроля за организацией и качеством горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 55

Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:

Председатель комиссии - зам. директора по УВР - В.В. Черенкова;

Ведущий специалист по ОТ и ТБ, ответственный за питание - И.А. Носова;

Председатель школьного родительского комитета - Л.Р. Умрихина;

Родители обучающихся 7 «А» класса - Т.В. Шевченко, В.В. Фанина

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 55

На момент проверки установлено:

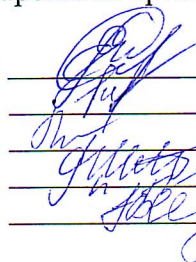
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. Порции соответствуют выходу блюда и возрастной потребности детей, соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
4. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
5. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
8. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
9. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги.
10. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, электросушилки.
11. Все классные руководители сопровождают свои классы.
12. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования.
13. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.

Вывод:

- в МБОУ СОШ № 55 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс;
- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню.
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_



Е.А. Цымбал-Спевакова

И.А. Носова

Л.Р. Умрихина

Т.В. Шевченко

В.В. Фанина