

РОССИЯ, 446250, Самарская область, муниципальный район Безенчукский,
п.г.т. Безенчук, ул. Чапаева д. 27-а
тел.: (84676)2-23-05, e-mail: garmoniya_nsdz_bzn@samara.edu.ru
ОГРН: 1116330004966 ИНН: 6330050441 КПП: 633001001

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля
от 02.09.2026г.

Комиссия в составе:

- Представитель родительского комитета обучающихся 2 класса С.Ю.Сухарева
- Директор ГБОУ НШ «Гармония» / В.И.Шишкина
- Ответственная за организацию питания / Л.А.Сатанова
- Повар / Н.О. Сахтерова

составили настоящий акт о том, что 02 сентября 2026 года с 08:40 до 09:00 и с 12:20 до 12:40 была проведена проверка качества питания учащихся ГБОУ НШ «Гармония».

Цель проверки:

1. Санитарное состояние столовых классов;
2. Качество приготовления блюд;
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки : с 08:40 до 09:00 и с 12:20 до 12:40 мин.

В ходе проверки выявлено:

1). Завтрак на 02 сентября 2026г.:

Горячее блюдо – чай с сахаром и лимоном; 2-е блюдо- каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом и сахаром; хлеб пшеничный; сыр порциями.

2). Обед для детей с ОВЗ: 1-е блюдо – суп картофельный с бобовыми (горох) и мясом (филе кур); 2-е блюдо – гуляш из свинины; гарнир – каша рассыпчатая гречневая с маслом; закуска – кукуруза консервированная порционно; хлеб пшеничный, хлеб ржаной, горячий напиток напиток - чай с сахаром.

3). Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов.

4). Столовые классов имеют полный набор оборудования для организации питания детей.

5). Пищеблок оборудован необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

6). Имеются контрольные весы для взвешивания выхода блюд и термшуп для проверки температуры подачи блюд.

7). В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

9). Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

10). Для обеспечения питьевого режима детей в столовых классах установлен кулер с питьевой водой и подносом с чистыми стаканами.

11). Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

12). Имеется сборник технологических карт, рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях \ под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна .- М.:ДеЛи принт, 2011.-544с.

13). В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после снятия бракеража готовой продукции.

14). Холодильные камеры в количестве 2 штуке исправны, оборудованы термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

15). Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются в холодном цехе.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

16). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

17). В целях не допущения распространения новой коронавирусной инфекции перед едой классные руководители контролируют мытье рук. Для мытья рук имеются во всех классах по 4 раковины, во с жидким мылом. Вытирают руки индивидуальным полотенцем. Для каждого по отдельности класса накрывают столы помощники, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в каждой столовой достаточное количество. Все классные руководители контролируют прием пищи.

18). Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез. средства для мытья столовой посуды, тарелки и бокалы чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

19). Санитарно – техническое состояние пищеблока- удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в ведрах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора – нет.

20). Члены комиссии отметили, что в столовых классов мебель соответствует требованиям.

21). Была проверена документация (журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведения документации пищеблока претензий нет.

22). Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется.

23). При проверке были предоставлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

24). В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в школьных столовых организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

2. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.