

Акт № 2
проверки школьной столовой
МБОУ ООШ № 24 им. А.С. Паша от 19.09.2025 г.
родительским комитетом по организации питания 5-9 классов

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: Касина У.В.
2. Члены комиссии:
 - ✓ председатель родительского комитета - Токарева Е.Н.
 - член родительского комитета: Борисова Мирослава Николаевна
- ✓ ответственный за горячее питание: Кравченко Надежда Михайловна

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
2. соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов (наличие сертификатов качества и ветеринарных справок и свидетельств).
3. соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
4. ассортимент блюд (меню)
5. % охвата обучающихся питанием.
6. соответствие с примерным 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, технологические карты)
7. Дегустация блюд школьного питания (завтрак).

В результате проверки установлено:

- ✓ технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов- соответствует.
- ✓ соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ✓ наличие спецодежды соответствует норме;
- ✓ наличие дезинфицирующих средств в достаточном количестве
- ✓ инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды имеются
- ✓ дегустация меню завтрака
- ✓ ассортимент блюд (меню):

Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
МИТБОЛЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ (МЯСНЫЕ ШАРИКИ)	130	15,44	19,08	13,02	286,22
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2,94	4,78	23,76	150,13
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,10	9,30	38,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,69	0,39	23,86	113,49
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	0,44	11,67	59,95
ВАФЛИ	40	1,12	1,32	30,92	141,60
Итого за прием пищи:	600	25,72	26,11	112,53	789,39

Соответствует десятидневному меню.

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведется
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведется
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведется
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором имеется; технологические карты имеются;

Взвешивание контрольных порций:

1 порция (гр.)

Наименование блюда	Вес порции
МИТБОЛЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ (МЯСНЫЕ ШАРИКИ)	130
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150
ЧАЙ С САХАРОМ	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30
ВАФЛИ	40
Итого за прием пищи:	600

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

НЕТ

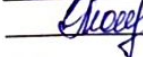
Председатель комиссии:

Члены комиссии:

- ✓ председатель родительского комитета
- ✓ член родительского комитета
- ✓ ответственный за горячее питание

 Касина У.В.

 Борисова М.Н.

 Токарева Е.Н.

 Кравченко Н.М.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 24
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА
ИМЕНИ КАВАЛЕРА ОРДЕНА МУЖЕСТВА АЛЕКСАНДРА СЕРГЕЕВИЧА ПАША

Протокол №
проверки школьной столовой
МБОУ ООШ № 24 им. А.С. Паша от 01.09.2025
родительским комитетом по организации питания 1-4 классов

Дата проведения: 01 сентября 2025 г.

Председатель комиссии: Касина У.В.

Члены комиссии:

представитель родительской общественности- Токарева Екатерина Николаевна.

ответственный за горячее питание: Кравченко Надежда Михайловна

представитель родительской общественности- Борисова Мирослава Николаевна.

Цель контроля:

-Родительский контроль за соблюдением соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

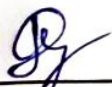
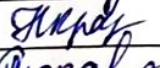
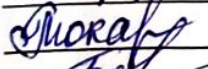
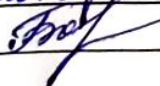
-Контроль за санитарно-техническим состоянием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.

-Контроль за соблюдением личной гигиены обучающимися.

-Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Выводы:

Комиссия нарушений по организации питания, санитарным состоянием пищеблока, соблюдение личной гигиены сотрудников столовой **не выявила.**

	Касина У.В.
	Кравченко Н.М.
	Токарева Е.Н.
	Борисова М.Н.