

АКТ № 11

ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО КОНТРОЛЯ на предмет проверки школьной столовой

МКОУ "Пристенковская СШ"

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 13.02.2026г

Время проверки: 11.15

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ "Пристенковская СШ"

Комиссия в составе:

Смирнова Н.Д., Шубина О.С., Калдышев А.Р., Федорова К.Б.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ "Пристенковская СШ"

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено ✓
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует ✓
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует ✓
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует ✓
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается ✓
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели все.	съели все ✓
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется ✓
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется ✓
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают ✓
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да ✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/нет	да ✓

Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	100	105	5
2	Шлов	240	240	-
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с горохом с гречками	215	210	5
2	Рыба тушеная в томате с овощами	150	150	-
3	Картофельное пюре	200	200	-
4	Компот из смеси сухофруктов	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
6	Яблоко	130	135	5

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.


Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:


1. Продолжить работу в таком же режиме.

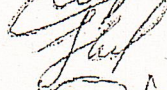
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

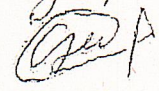
Повар  Федорова Н.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Смирнова Н.Д.

 Шубина О.С.

 Кадышев А.Р.

 Федорова К.Б.