Акт проверки № 1
общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в столовой
МАОУ СШ № 4 от 11.09.2026 г.

Члены комиссии: Ответственный за организацию питания – Смирнова С.М.

Представители родительского контроля – Караваева Е., Моисеева Т.С., Елецкова О.В.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МАОУ «СШ № 4» на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

- санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
- соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов.
- проверка ассортимента и качества блюд.

В ходе проверки:

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Ассортимент продукции разнообразен. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям Санпин. Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору. Меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивают в обеденном зале ежедневно. Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарногигиеническим требованиям. В МАОУ «СШ № 4» создаются благоприятные условия для приема пищи. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Родители и дети проинформированы о здоровом питании. У сотрудников в наличии санитарная одежда. Контроль за правильностью отбора и условия хранения суточных проб осуществляет мед.работник. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдены. В ходе проверки установлено, что питание обучающихся соответствует предъявленному меню, меню-раскладке продуктов питания.

Смирнова С.М.

Караваева Е.

Моисеева Т.С

Елецкова О.В.