

АКТ № 1

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 11 имени Н.А.Свистунова села Беноково

Дата проверки: 03.09.2025

Время проверки: 10-00

Мы, ниже подписавшиеся, члены общественной комиссии по контролю организации горячего питания в составе:

1. Гикалова Людмила Михайловна – председатель общественной комиссии, ответственный по питанию
2. Фролова Алла Анатольевна – председатель профсоюза, заместитель директора по УВР
3. Яровенко Елена Александровна – председатель родительского комитета СОШ № 11
4. Родитель Вакуньченко Ольга Александровна
5. Родитель Омиченко Татьяна Александровна
6. Родитель Афанасьева Людмила Юрьевна

Составили настоящий акт о нижеследующем. В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: соответствует/ не соответствует
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала:
чисто/грязно регулярная уборка
- Состояние обеденной мебели: соответствует/частично соответствует/ не соответствует
норме _____
- Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/не соответствует норме
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся: соблюдается/ не соблюдается
дети моют руки с мылом, сушат электросушил.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Объем пищевых отходов после приема пищи: большой/ средний/маленький 1/3 ведра
- Наличие сертификатов соответствия безопасности поступающей пищевой продукции: имеются
/не имеются
- Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса: картошка и котлета очень вкусная
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 01.09.25, 02.09.25 (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
 - Классные руководители сопровождают /не сопровождают учащихся на обед.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

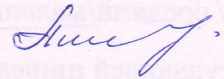
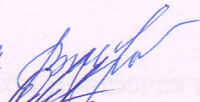
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)
1	салат из Белокачанной капусты	60	60
2	картофель тушеный с овощами	150	150
3	котлета радужная	90	90
4	сок фруктовый (яблочный)	200	200
5	хлеб пшеничный	20	20
6	хлеб ржаной	20	20
7	чай с сахаром	200	200

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

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

1. Гикалова Л.М. 
2. Фролова А.А.
3. Яровенко Е.А.
4. Вакуленко С.А. 
5. Сидченко Т.А. 
6. Франасева Л.Ю. 

С актом ознакомлена:

заведующая структурным подразделениям А - Амётова С.Н.