

Утверждаю
Директор МБОУ «Гаспринская НШ № 2»
Г.Г.Салтыкова/

АКТ №

проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
школьной столовой МБОУ «Гаспринская НШ № 2»
« 08 » 10 2025 г., г.Ялта

Комиссия в составе:

Ответственный по питанию Петрова Л.Ш.

Представитель администрации Салтыкова Г.Г.

Медицинская сестра Струк С.

Родительская общественность: Простакова Л.Н., Ткаченко Е.С.

В присутствии организатора питания повара Кургиян Ф.З.

В столовой бесплатно питается завтраки: 112 чел., обеды – 19.

Охват горячим питанием составляет 100% от общего количества обучающихся.

Провели проверку школьной столовой.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствуют утверждённому меню
2. Качество готовой продукции - все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
4. График работы столовой утвержден и соблюдается.
5. Наличие, использование, условия хранения моющих средств - моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается. Для сушки посуды используются стеллажи.
6. Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительный.
7. Сроки реализации поступившей продукции: привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки и не хранятся (только проба). Все продукты питания транспортируются специальным транспортом, не имеющим санитарный паспорт.
8. Качество поступившей продукции соответствует нормам.
9. Наличие меню (есть, нет) есть
10. Наличие журналов:
 - бракеражный готовой продукции есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - график температурного режима холодильников есть
13. Использование столового инвентаря: столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве из материалов разрешенных, без видимой деформации, сколов и трещин; столовые приборы (ложки) без деформации, из нержавеющей стали
14. Соответствие меню –дня перспективному меню соответствует
- 15.Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам. Контрольные блюда не выставлены.
16. Условия хранения суточной пробы - ежедневно проводится отбор суточных проб, которые хранятся в холодильнике, в течение 48 часов.

Подписи членов комиссии:

Петрова Л.Ш. - ЛШ
Струк С.П. - СП
Простакова Л.Н. - ЛН
Ткаченко Е.С. - ЕС