

Акт № 5

по проверке школьной столовой комиссией по осуществлению
родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной
столовой МОУ «Школа №2 им. Героя Советского Союза А.И.Еременка»
г.Алушты

Дата проверки 18.05.2026г.

Время проверки: 16.30.

Комиссия в составе:

Аникинова Е.В. – представитель родительской комиссии, Пряженцева О.А. –
член комиссии составили настоящий акт.

В мае представители родительской общественности провели ежемесячную
проверку школьной столовой. Цель родительского контроля – качество
предоставления и организации питания в общеобразовательном учреждении.

Контроль осуществлялся следующим образом:

1. Соблюдение правил гигиены перед приёмом пищи: имеются умывальники
с чистой проточной водой, средств гигиены (мыло, пена), средств
дезинфекции, авто сушилка.
2. Санитарное состояние столовой соответствует СанПин.
3. Имеется стенд с информацией: о пользе здорового питания; о ежедневном
меню; о меню на текущую дату; о замене позиций меню на текущую дату;
ФИО, должность и контакты ответственного за питание в учреждении.
Информация подписана и заверена руководителем на текущую дату.
4. Во вторую смену в столовой работает два сотрудника. Внешний вид
работников столовой опрятный и соответствует всем требованиям. Имеется
спецодежды.
5. Эстетичность в организации питания присутствует.
6. По результатам контрольного взвешивания порции выше нормы. В
наличии контрольное блюдо, которое находится на раздаточной стойке.
7. Столовая оснащена посудой и столовыми приборами, их количественные и
качественные характеристики соответствуют нормам. Посуда чистая без
сколов и трещин. Вся необходимая мебель имеется.
8. Оснащение мебелью (количественные и качественные характеристики).
9. Органолептическая оценка в школьной столовой даётся бракеражной
комиссией и соответствует требованиям. Оценка ежедневно записывается в

бракеражном журнале с подписью медицинского работника школы и организатора питания. Внешний вид: Соответствует технической карте. Например, у плова рис рассыпчатый, кусочки мяса сочные. Цвет: Естественный, без неестественно ярких оттенков. Запах: Свойственный продукту, без затхлых, кислых или резких посторонних запахов. Вкус: Умеренный, не пересоленный, не горький и не приторный. Консистенция умеренная.

Выводы и замечания:

Комиссия установила, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

При контрольном взвешивании, в порциях хватает нормы продуктов питания установленной по меню.

Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Отмечено, что в столовой чисто, обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Моющие дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. При посещении столовой учащиеся моют руки: раковин, моющих средств, приборов для сушки рук достаточно.

Члены комиссии:

Аникинова Е.В. – представитель родительской комиссии, Пряженцева О.А. – член комиссии составили настоящий акт.

Ознакомлена: - Пряженцева О.А.
Аникинова Е.В. *Е.В.*

Акт 3

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа –лицей №1 им.Героя Советского Союза Н.Г.Саранчева» г.Алушты

22.05.2026г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Хаваевой Е.А.
- Организатор питания в школьной столовой Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа –лицей №1 им.Героя Советского Союза Н.Г.Саранчева» г.Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

1. Не соответствие приготовленной продукции с названием в меню (вместо макарон, приготовлена картошка).
2. Последние две недели дают блюда без картофеля меняя наименования блюда без актов замены.
3. Давали гнилые мандарины.
4. При приготовлении молочной каши свернулось молоко и дали кашу на воде.
5. Сотрудники столовой не успевают накладывать порции и разносить их в зал.
6. Недостаточное количество порций стоит на столах.
7. При контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню.

Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за названиями блюд по меню и наличием приготовленных блюд в соответствии с меню.

С актом ознакомлены:

_____ Е.А.Хаваева

_____ О.А.Пряженцева