

Акт № 4

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 10.04.2026г.

Время проверки: 16.30.

Комиссия в составе:

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

В апреле 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 омлета нет подгоревшей корочки. 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:

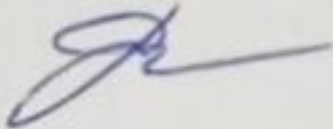
Комиссия установила, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

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:

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

Пряженцева О.А. 
Кузенкова А.Е. 