

## Акт № 3

по проверке школьной столовой комиссией по осуществлению  
родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной  
столовой МОУ «Школа –лицей №1 им.Героя Советского Союза  
Н.Г.Саранчева» г.Алушты

Дата проверки 29.04.2026г.

Комиссия в составе:

Мельник А.И. – 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 молочной каши. 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.

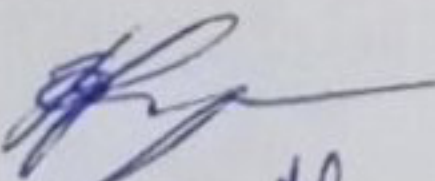
Рекомендовано сменить поставщика полуфабрикатов. В варениках с картошкой одно тесто, которое чувствуется больше, чем картошка.

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:

Мельник А.И. – представитель родительской комиссии, Пряженцева О.А. – член комиссии составили настоящий акт.

Ознакомлена:  Пряженцева О.А.  
подписала Мельник А.И. 