

Акт №1
проверки школьной столовой

от 05.09. 2025г.

Комиссия в составе:

1. Юсупова Э.С.- заместитель директора по УВР.
2. Магомадов Р. - председатель родительского комитета.
3. Висиханова З.С., Джаусумова З.Л.- родители

Составили настоящий акт о том, что 06.09.2025 года была проведена проверка готовности столовой к учебному году.

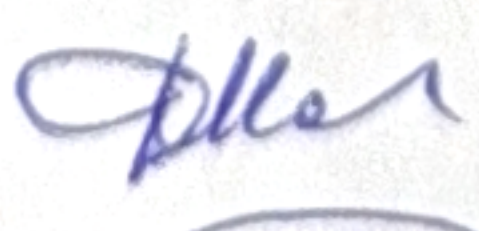
В ходе проверки выявлено:

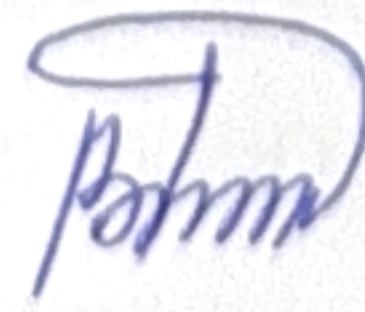
1. В обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, журналы в наличии ("Бракеражный журнал", журнал "Здоровья сотрудников", "Журнал кварцевания", "Журнал проветривания").
2. У работников столовой смеются медицинские книжки, медосмотр пройден своевременно.
3. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой, локтевой дозатор для антисептик и инструкция к нему.
4. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло и бумажные полотенца.

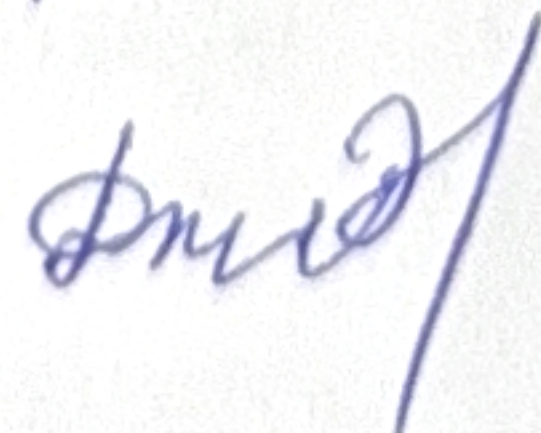
Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведения в столовой.

Юсупова Э.С. 

Магомадов Р. 

Висиханова З.С. 

Джаусумова З.Л. 

АКТ №2

проверки работы школьной столовой от 14 октября 2025 года

Комиссия в составе:

4. Юсупова Э.С. - заместитель директора по УВР.
5. Магомадов Р. - председатель родительского комитета.
6. Висиханова З.С., Джаусумова З.Л. - родители

на основании общественного контроля организации питания провела плановую проверку работы школьной столовой.

Проверено:

Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов.

Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится её бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами. Пробы хранятся в холодильном шкафу, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, также закрыта крышками. Продукты соответствуют срокам реализации, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильном шкафу поддерживается. Готовая продукция находится в таре, закрытой крышками.

Технология приготовления блюд соблюдена. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек: ответственного за питание, повара. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Меню с указанием сведений названия и объёма блюд находится в обеденном зале.

Масса готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню.

При взвешивании 1 порции картофельного пюре с рыбой, тушеной в томате с овощами полученная масса равнялась 240 гр., что соответствует норме.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации школьного пищеблока удовлетворительной.
2. Оснастить столы в обеденном зале бумажными салфетками.

С актом комиссии ознакомлены: Юсупова Э.С.

Магомадов Р.

Висиханова З.С.

Джаусумова З.Л.