

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
по контролю за качеством питания с участием родителей

20 мая 2025 года

Настоящий акт составлен комиссией в составе семи человек:

- Садиковой Люции Бариевны, председателя комиссии;
- Зариповой Алсу Ильдусовны, родителя обучающегося 7б класса;
- Камалетдиновой Гульнары Махмудовны, родителя обучающегося 5а класса;
- Загидуллиной Гульнары Наилевны, родителя обучающегося 8а класса;
- Рахматуллиной Лилии Равхатовны, учителя;
- Старостиной Лилии Халимовны, медицинской сестры;
- Абзаловой Розы Зиганшовны, заведующий столовой

В меню на 20.05.2025 г. (вторник) был включен обед состоящий из:

- Салат из белокочанной капусты (50);
- Гуляш из говядины (40/40);
- Пюре картофельное с маслом (200/5);
- Компот из сухофруктов (200);
- Яблоки (порциями) (100);
- Вафли (порциями) (40);
- Хлеб украинский (45).

Меню подписано директором школы.

Члены комиссии провели проверку на одной перемене:

- в 13 часов 45 мин. – 5а, 5б, 6а, 6б, 7а, 7б классы.

В 13.35, т.е. за 10 минут до начала перемены дежурные, обучающиеся 5б класса, начали накрывать столы, повар раскладывать блюдо соответственно меню по тарелкам, разливать компот.

Яблоки, вафли были разложены на каждом столе, в соответствии с количеством обучающихся.

На перемене после шестого урока в 13 часов 45 минут обучающиеся классами пришли в столовую. Наблюдение за детьми, пришедшими на обед, показало, что дети моют руки перед едой и вытирают их бумажными одноразовыми полотенцами. На раковинах стоят флаконы с жидким мылом. За каждым классом закреплены обеденные столы, за которыми школьники приступили к приему пищи.

Все обучающиеся ели с удовольствием. За перемену в 15 минут все дети уложились. Яблоки и вафли забрали с собой в виде сухого пайка.

Членам комиссии были предоставлены порции для снятия пробы.

Членами комиссии по итогам проверки сделаны выводы, составлен АКТ и даны рекомендации:

- в столовой чисто, все светильники в исправном состоянии, столы чистые;
- внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам;
- проверка меню показала соответствие вывешенного меню фактическому питанию;
- выполнена норма раздачи готовой продукции;
- соблюден температурный режим отпуска готовых блюд;
- в наличии необходимая информация на стенде столовой;
- обучающиеся соблюдают гигиенические нормы и правила во время приема пищи;
- на пищеблоке имеется достаточное количество посуды и кухонного инвентаря;
- дегустация блюд показала, что приготовлено все вкусно, качественно, полезно.

*Нарушений не выявлено.
Замечаний нет.*

С актом комиссии ознакомлен(а):



Р.З.Абзалова, зав.столовой

Председатель комиссии:

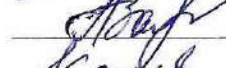


Л.Б.Садикова

Члены комиссии:



Г.Н. Загидуллина



А.И.Заринова



Г.М.Камалетдинова



Ж.Р.Рахматулина



Л.Х.Старостина