

АКТ
Проверки школьной столовой с/п «Кыновская СОШ № 65»

11.09.2025 г.

Задачи проверки столовой родительским комитетом:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
5. Контроль за организацией обработки и кварцевания столовой

Настоящий акт составлен в присутствии:

Смирновой О.М., секретаря школы
Братухиной Е.В., члена родительского комитета,
Егоровой А.Н., члена родительского комитета
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 11 сентября 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 11.09.2025 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Плов из птицы	200	19,65	17,75	89,66	597,68	40,28
2	Чай с лимоном	200	0,3	0,1	9,5	40	19,86
3	Ватрушка с творогом	60	7,92	2,8	21,7	192,37	34,51
4	Хлеб пшеничный	40	2,6	0,2	17,2	82	6,62

Меню на 11.09.2025 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Плов из птицы	200	19,65	17,75	89,66	597,68	40,28
2	Чай с лимоном	200	0,3	0,1	9,5	40	19,86
3	Ватрушка с творогом	60	7,92	2,8	21,7	192,37	34,51
4	Хлеб пшеничный	40	2,6	0,2	17,2	82	6,62
5	Бутерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123	18,37
6	Кисель ягодный	200	0,1	0	38,3	154	19,86

2. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. При раздаче пищи весь персонал в масках и перчатках.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

9. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПина.

Члены комиссии:

О.М.Смирнова
С.А.Пелихосова
Е.В.Братухина
А.Н.Егорова