УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «Кольцовская средняя школа»
_____ М.В. Фадеева

АКТ
проверки комиссией родительского контроля школьной столовой
от 23.09.2026г.

Комиссия назначенная приказом № 295-о/д от 02.09.2026г в составе:
Председателя Фадеева М.В. директор школы
Члены комиссии Андреева И.А. ответственная за питание;
Чернякова О.Н. представитель родительского комитета;
Самохина Н.Ф.
Белова А.В.
Слипченко Д.Е.
Науменко А.Г.
Марченкова И.А.
Халиляева Е.С.
Косий А.Ю.
Герасименко О.В.
Золкин С.Н.
Муратова Э.И.

составили настоящий акт о том, что комиссия провела проверку пищеблока на выполнение следующих требований:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и ипвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц.
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работником столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан ПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

-Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;

-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц. Работа повара выполняется в соответствии с инструкциями;

- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, хлебобулочные изделия, овощи, субпродукты ;

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

-Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Председатель комиссии _____ М.В. Фадеева

Члены комиссии

Андреева И.А.
Чернякова О.Н.
Самохина Н.Ф.
Белова А.В.
Слипченко Д.Е.
Науменко А.Г.
Марченкова И.А.
Халиляева Е.С.
Косий А.Ю.
Герасименко О.В.
Золкин С.Н.
Муратова Э.И.