



**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия»**

ул. Красноармейская, д. 96,  
г. Чернушка, Пермский край, 617830  
телефон (34261) 4-39-35  
факс: (34261) 4-66-76; (34261) 4-67-00  
e-mail [school006@yandex.ru](mailto:school006@yandex.ru)

**АКТ № 17**

от 29.01.2024 плановой проверки качества питания.

Комиссия произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Согласно установленному графику, по приказу директора Усаниной Н.Л., было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству, сроки, санитарное состояние обеденного зала.

Председатель комиссии: Усанина Наталья Леонидовна, директор МАОУ «Гимназия»  
Заместитель председателя: Андреева Светлана Станиславовна, заместитель директора по УВР

Секретарь комиссии: Копытова Зинфира Замировна, социальный педагог.

Члены комиссии:

Шишигина Ольга Николаевна, заместитель директора ВР

Масагутова Светлана Владимировна, представитель родителей.

В меню на 29.01.2024 был включен завтрак и обед, состоящий из:

Бутерброд с маслом сливочным	11,93	40	29	Салат из свежих овощей	12,16
Каша рисовая молочная	20,69	180/5	51	Суп-пюре овощ. с гренками	7,11
Котлета куриная	45,14	70	145	Картофель туш. с луком	25,03
Фрукт	21,00	100	Акт	Биточки нежные в соусе	45,83
Чай с сахаром	3,05	200	389	Сок фруктовый	15,30
Хлеб пшеничный и ржаной	6,12	45	108/109	Хлеб пшеничный и ржаной	2,50

Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление: в помещении чисто, столы чистые, работает все освещение, в наличии у раковины электросушилки для рук, жидкое мыло, антисептик.

В результате проверки установлено: продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи, имеют соответствующий срок годности, хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Закладка блюда соответствует технологической карте. Имеется журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и сырья, журнал бракеража готовой продукции, ежедневная накопительная ведомость, отбор суточных проб производится ежедневно с каждой партии приготовленных блюд. Были просмотрены Сертификаты соответствия на продукты питания: масло сливочное, молоко, сметана, овощи, филе курицы, овощи свежие, яблоки, сок, которые действительно по срокам годности.

В ходе проверки замечания не выявлены.

Председатель комиссии: Директор Усанина И.

Секретарь комиссии: Социальный педагог Коштыкова З.З.

Члены комиссии:

Шишигина О.Н. Зам директора ВР,

Масагутова С.В. Представитель родителей.



С актом ознакомлена:

Зав. производством Сосновских Д.И.