



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

АКТ № 1

От 25.09.2025 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: Кунакбаева Наталья Сергеевна, заместитель директора по АХЧ

Секретарь комиссии: Хопкинс Лерия Абдулхаликовна, социальный педагог.

Члены комиссии:

Корчагина Татьяна Геннадьевна, заместитель директора по ВР

Масагутова Светлана Владимировна, представитель родителей

Новосёлова Ольга Рафисовна, представитель родителей

Кощеева Наталья Николаевна, представитель родителей

В меню на 25.09.2025 был включен завтрак и обед, состоящий из:

Бутерброд с сырной пастой	28,96	3	70	Овощи (солёные) в нарезке	12,50
Жаркое по-домашнему	60,71	259	51.	Суп-пюре овощ. с гренками	11,98
Чай с сахаром, лимоном	10,23	377	125	Картофель отварной	23,90
Хлеб пшеничный	5,50	108	294	Шницель из птицы	50,48
			348	Компот из кураги	14,30
			108	Хлеб пшеничный	5,50

В дополнительном меню отсутствуют запрещённые продукты.

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

Бракераж проведён своевременно, журнал бракеража заполнен.

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 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: овощи, филе курицы, сок фруктовый, сухофрукты, хлеб пшеничный, которые действительны по срокам годности.

При входе в столовую учащиеся моют руки. Контроль за приёмом пищи учащихся класса осуществляет классный руководитель.

На стенде имеется информация о здоровой пище, график питания учащихся и ежедневное меню, которое соответствует разработанному и утверждённому десятидневному меню.

Обслуживающий персонал столовой на раздаче в специальной одежде, одноразовых перчатках. Культура обслуживания соответствует стандартам санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Вывод: в ходе проверки замечания не выявлены.

Председатель комиссии: Усанина Наталья Леонидовна

Секретарь комиссии: Социальный педагог Хопкинс Л. А.

Члены комиссии:

Гараева И.А., медицинский работник

Корчагина Т.Г., заместитель директора по ВР

Масагутова С.В., представитель родителей

С актом ознакомлена:

Старший повар Крупкина Н.В.