



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 № 7

От 30.03.2026 г. 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 30.03.2026 г. был включен завтрак и обед, состоящий из:

Бутерброд с маслом сливочным	17,95	60	22.	Салат из свеклы с чесноком	6,81
Каша вязкая пшённая	23,42	180	119	Суп гороховый с гренками	12,62
Кофейный напиток с молоком	19,51	200	202	Макаронны отварные	18,45
Йогурт	45,00	120	149.	Голубцы ленивые с соусом	55,89
Хлеб пшеничный	5,73	40	388	Напиток из шиповника	11,59
			108	Хлеб пшеничный	7,15

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, масло сливочное, молоко, йогурт, 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.