



## 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 № 8

От 28.04.2026 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»

Секретарь комиссии: Хопкинс Лерия Абдулхаликовна, лаборант.

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 28.04.2026 был включен завтрак и обед, состоящий из:

|                                 |       |     |     |                            |       |
|---------------------------------|-------|-----|-----|----------------------------|-------|
| Каша гречневая вязка            | 25,83 | 3   | 70  | Салат из квашенной капусты | 7,19  |
| Кура, тушёная в соусе сметанном | 70,77 | 259 | 51. | Борщ с картоф. со сметаной | 13,12 |
| Чай с сахаром, лимоном          | 6,50  | 377 | 125 | Жаркое по-домашнему        | 68,95 |
| Хлеб пшеничный                  | 8,41  | 108 | 294 | Шницель из птицы           | 15,95 |
|                                 |       |     | 348 | Кисель                     | 15,10 |
|                                 |       |     | 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.

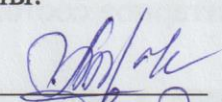
В результате проверки установлено: продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи, имеют соответствующий срок годности, хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Закладка блюда соответствует технологической карте. Имеется журнал бракеража поступающих пищевых продуктов 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, кисель, хлеб пшеничный, которые действительны по срокам годности.

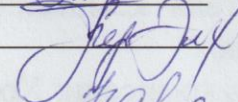
При входе в столовую учащиеся моют руки. Контроль за приёмом пищи учащихся класса осуществляет классный руководитель.

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

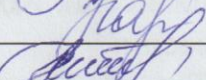
Обслуживающий персонал столовой на раздаче в специальной одежде, одноразовых перчатках. Культура обслуживания соответствует стандартам санитарно-эпидемиологических правил и норм.

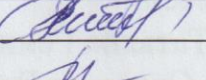
Вывод: в ходе проверки замечания не выявлены.

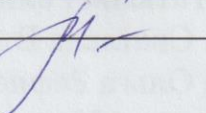
И. о. председателя комиссии: Киселева А. В. 

Секретарь комиссии: лаборант 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. 