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 № 3

От 26.11.2026 плановой проверки качества питания.

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

Председатель комиссии: Кисилева Анастасия Владимировна, и.о директора МАОУ «Гимназия»
Секретарь комиссии: Копытова Зинаида Замировна, социальный педагог
Члены комиссии:
Корчагина Татьяна Геннадьевна, заместитель директора по ВР
Ромахина Ольга Викторовна, представитель родителей
Новосёлова Ольга Рафисовна, представитель родителей

В меню на 26.11.2026 был включен завтрак и обед, состоящий из:

№ рец.	Блюдо	Выход,	Цена	Б	Ж	У	Калорийность
71	Овощи натуральные свежие	60	15,50	0,42	0,06	1,14	7,20
87..	Суп рыбный из консерв	200	9,57	6,88	6,72	11,45	133,80
291	Плов из куры	200	68,79	13,61	18,80	46,66	387,56
388	Напиток из шиповника	200	12,15	0,68	0,28	20,76	88,20
108	Хлеб пшеничный	40	5,50	3,95	0,50	23,10	116,90

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, рыбная консервы, свежие овощи, напиток из шиповника, 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: и.о директора Кисилева А.В. _____
Секретарь комиссии: социальный педагог Копытова З.З._____
Члены комиссии:
Гараева И.А., медицинский работник _____
Корчагина Т.Г., заместитель директора по ВР_____
Ромахина О.В., представитель родителей _____

С актом ознакомлена:

Старший повар Крупкина Н.В. _____