

Акт
проверки школьной столовой
Основная средняя школа села Петровка
от «25» сентября 2026 г.

Цель проведения проверки:

1. Анализ состояния организации горячего питания обучающихся.
2. Контроль соответствия выхода готовых блюд установленным нормам.

В соответствии с планом контроля бракеражной комиссией в составе:

Председатель комиссии: Ганин С.В.

Заместитель директора по ВР: Швецова И.А.

Социальный педагог: Иванова Р.Н.

Член попечительского совета: Ашуркова И.А.

Председатель родительского комитета: Демяшева И.А.

Медицинский работник школы: Иванова Ю.В.

25 сентября 2026 года была проведена плановая проверка организации питания и выхода готовой продукции в школьной столовой.

В день проверки в обеденном зале было своевременно вывешено утверждённое меню, доступное для ознакомления учащихся и педагогов. Взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует установленной меню-раскладке и санитарным нормам.

Во время проверки в столовой присутствовали дежурные учителя, которые контролировали соблюдение учащимися правил личной гигиены (мытьё рук перед приёмом пищи), а также следили за дисциплиной и культурой поведения детей во время обеда.

Особое внимание было уделено условиям хранения продуктов и готовых блюд. В холодильном оборудовании в соответствии с требованиями хранились суточные пробы всех приготовленных блюд с соблюдением температурного режима и маркировки.

Комиссией также проверено наличие и актуальность сопроводительной документации на продукты питания. Все сертификаты соответствия и качества имелись в наличии, сроки годности соблюдены.

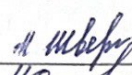
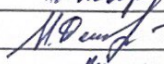
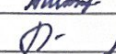
Членами комиссии отмечено, что в столовой поддерживается надлежащее санитарное состояние: соблюдаются чистота и порядок, проводится регулярная влажная уборка. Разделочные доски и ножи промаркированы и хранятся в соответствии с установленными требованиями. Журналы бракеража сырой продукции, готовой пищи, а также журнал осмотра сотрудников ведутся регулярно и заполняются своевременно.

Дополнительно установлено, что персонал столовой соблюдает правила личной гигиены, работает в спецодежде, а технологический процесс приготовления пищи организован в соответствии с нормативными требованиями.

Вывод: организация питания в школьной столовой соответствует установленным правилам и нормам школьного питания. Нарушений, влияющих на качество и безопасность питания, не выявлено.

Председатель комиссии:  Ганин С.В.

Члены комиссии:

 Швецова И.А.
 Иванова Р.Н.
 Ашуркова И.А.
 Иванова Ю.В.
 Демяшева И.А.