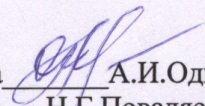
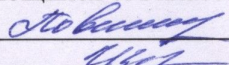
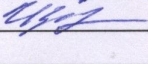
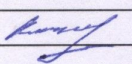


государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 1
п. г.т. Безенчук муниципального района Безенчукский Самарской области
446250 Самарская область, муниципальный район Безенчукский,
п.г.т. Безенчук, ул. Садовая, д.37.
Тел./факс 8 (846 76) 2-31-36, 2-33-05, 2-32-41

Акт
проверки организации горячего питания в школьной столовой
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля
от 04.09.2026г.

Комиссия в составе:

- | | | |
|--|---|---------------|
| - Представитель родительского комитета обучающихся 7А класса |  | А.И.Одинец |
| - Директор ГБОУ СОШ №1 п.г.т.Безенчук / |  | Н.Г.Поваляева |
| - Ответственная за организацию питания / |  | О.С.Измайлова |
| - Повар / |  | М.А.Коюйкова |

составили настоящий акт о том, что 04 сентября 2026 года с 08:40 до 09:00 и с 12:20 до 12:40 была проведена проверка качества питания учащихся ГБОУ СОШ №1 п.г.т.Безенчук.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние столовых классов;
2. Качество приготовления блюд;
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки : с 08:40 до 09:00 и с 12:20 до 12:40 мин.

В ходе проверки выявлено:

1). Завтрак на 04 сентября 2026г.:

ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ПОРЦИОННО
КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

2).Обед для детей с ОВЗ:

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦИОННО
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ
КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

3) Организованно усиленное питание обучающихся 1-4 классов.

4) Столовая имеют полный набор оборудования для организации питания детей.

5). Пищеблок оборудован необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

6). Имеются контрольные весы для взвешивания выхода блюд и термощуп для проверки температуры подачи блюд.

7). В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

- 9). Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 10). Для обеспечения питьевого режима детей рядом со столовой установлен питьевой фонтанчик.
- 11). Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 12). Имеется сборник технологических карт, рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях \ под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна .- М.:ДеЛи принт, 2011.-544с.
- 13). В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после снятия бракеража готовой продукции.
- 14). Холодильные камеры в количестве 2 штуке исправны, оборудованы термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 15). Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются в холодном цехе.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

- 16). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 17). Для мытья рук имеются 6 раковин, 6 дозаторов с жидким мылом, 2 электросушилки для рук. Посадочных мест в каждой столовой достаточное количество. Все классные руководители контролируют прием пищи.
- 18). Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез. средства для мытья столовой посуды, тарелки и бокалы чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.
- 19). Санитарно – техническое состояние пищеблока- удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в ведрах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора – нет.
- 20). Члены комиссии отметили, что в столовых классов мебель соответствует требованиям.
- 21). Была проверена документация (журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.
- 22). Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется.
- 23). При проверке были предоставлены сопроводительные документы сертификаты на мясную , молочную продукцию.
- 24). В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены.**

Работа в школьных столовых организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.