

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ СОШ № 12
_____ О. Н. Важнова

АКТ проверки работы школьной столовой
от 21 марта 2024 года

Комиссия в составе:

Прокофьевой Натальи Анатольевны - заместителя директора по УВР ГБОУ
СОШ №12 г. Сызрани,

Кругловой Ирины Александровны – ответственного за питание ГБОУ СОШ
№12 г. Сызрани

Родители 9 «А» класса - Тыгиной Оксаны Сергеевны

9 «Б» класса – Балакиной Татьяны Георгиевны

9 «В» класса – Фарненковой Алёны Владимировны

на основании общественного контроля организации питания провела плановую проверку
работы школьной столовой ГБОУ СОШ № 12 г. Сызрани.

Время проверки 11 ч 55 мин (обед для обучающихся 8-11 классов и обучающихся с ОВЗ
1-4 классов)

Проверено:

- Санитарно-техническое состояние обеденного зала
- Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции

На момент проверки школьной столовой соблюдались все требования к организации
питания в детских учреждениях.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации
питания детей. Обеденный зал вмещает 20 столов для приёма пищи. Столы выставлены в
5 рядов по 4 стола в каждом. У каждого стола по 5 стульев, что позволяет одновременно
разместить 100 человек. Вся мебель в хорошем состоянии, отремонтирована и частично
обновлена. Вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах.
Посуда, используемая для детского питания, без сколов и трещин, при необходимости
своевременно обновляется. Имеется запас новой неиспользованной посуды и инвентаря.
При мытье и обработке посуды используются моющие средства, которых наблюдается в
достаточном количестве. Помещения для приготовления пищи оснащены необходимым
количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование было
исправно. Контрольные весы для взвешивания блюд исправны и отрегулированы.
Контрольные блюда выставлены. Внешний вид работников соответствует норме. Имеются
запасные халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками, одноразовыми
перчатками и шапочками. Раздача пищи производится работниками столовой в
соответствии с требованиями санитарных норм. В обеденном зале столы чистые, приборы
сервировки (корзины для хлеба, подставки для ложек) чисто вымыты. В обеденном зале
постоянно находится работник столовой, которая отвечает за порядок и организацию
питания детей на переменах.

Предлагаемые блюда имеют приятный, соответствующий нормативным требованиям,
цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно
высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Процесс
приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой и

меню, снимается ежедневная проба. В ходе проверки комиссией было проведено контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют заявленной в меню норме.

Выводы:

1. Работу школьной столовой и организацию питания признать удовлетворительной, соответствующей предъявляемым нормативно-правовым актам.
2. Претензии и замечания со стороны проверяющих отсутствуют.

С актом комиссии ознакомлены: повар-бригадир
повар

Степанова А. С.
Алёшина О. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Прокофьева Н. А.

Круглова И. А.

Тыгина О. С.

Балакина Т. Г.

Фарненкова А. В.