

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
от 19 февраля 2025 года

Комиссия в составе:

Проценко И.А. – председатель комиссии, представитель родительского комитета 5Г класса, член Управляющего Совета
Слебик Е.А.- руководитель структурного подразделения «Воспитательная работа и дополнительное образование»
Кривых Т.В. – повар-бригадир
- Реймер Н.Я. – представитель родительской общественности 2А класса
- Клоос Е.Н. – представитель родительской общественности 2Г класса, составили настоящий акт в том, что 19 февраля 2025 года в 14.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

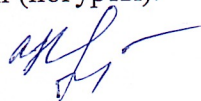
В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 19 февраля было предложено: комплекс 1 (1-4 классы) – Обед: министроне, пюре картофельное, фишболы в соусе (минтай, соус красный основной), лимонад домашний, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшеничный; комплекс 2 (5-11 классы) – сноптики пикантные (фарш домашний), пюре картофельное, овощи по сезону (огурцы свежие), лимонад домашний, хлеб пшеничный; комплекс «Свободный выбор» (5-11 классы) – гамбургер, чай с сахаром, батончик Милки Вей.
- 2) Комиссией установлено, что ежедневное меню полностью соответствует цикличному меню на данный день, цикличное меню размещено на сайте гимназии в разделе «Школьное питание». Ежедневное меню с составом и выходом блюд размещено в обеденном зале в столовой и рекреации 1 этажа на информационном стенде по вопросам здорового питания. Рацион питания соответствует заявленному меню.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В гимназии работает бракеражная комиссия, имеется бракеражный журнал, который ведется ежедневно. Комиссия контролирует качество готовой продукции, факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период с 01 февраля по 19 февраля 2025 года не выявлялись. Вкусовые качества блюд соответствуют ожидаемому вкусу согласно рецептуре приготовления.
- 4) Организация питания: питание организовано для учащихся 1-11-х классов через накрывание и через раздачу. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (13 раковин с жидким мылом, для сушки рук имеются две сушилки, бумажные полотенца). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места рассчитаны по количеству учащихся в классах. Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов. Уборка помещений проводится регулярно, после каждого приема пищи. На момент проверки замечаний по уборке помещений нет. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях гимназии не обнаруживались. Персонал одет в спецодежду. Спецодежда чистая и опрятная.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

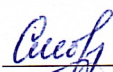

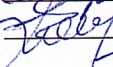
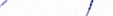
- 1) Рассмотреть вопрос замены первого блюда «суп», фруктами или выпечкой, возможно кисло-молочной продукцией (йогурты).

С актом комиссии ознакомлена



повар бригадир Кривых Т.В.

Члены комиссии с актом ознакомлены:

 Слебик Е.А.
 Проценко И.А.
 Реймер Н.Я.
 Клоос Е.Н.

Приложение к положению о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №22»

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Барнаул

«19» февраля 202 г.

Комиссия в составе:

Арешина И.А., Колос С.М., Рейндер Н.В.,
Сидорова С.А.

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «Гимназия № 22»

Время проверки: 14.40

Наименование комплекса: Обед 1-4 классов

Ассортимент блюд: Винегрет, пюре картофельное, омлет в соусе (сырный, соус крабовый),
винегрет с овощами, хлеб ржаной - пшеничный,
пшеничный.

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
9	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
10	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной	✓	

	замены		
11	Соответствие выхода блюд	✓	
12	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
13	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
14	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: ≈ 30%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) улучшить обеденную зону для гостей.
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены: Все очень хорошо! Мы все благодарны!

Зав. производством столовой *[Signature]*

Комиссия:

Протокол акт. *[Signature]* Сидорова Е.А. Сидорова
Корова Е.М. *[Signature]*
Реймер Н.В. *[Signature]*