

**АКТ**  
**проверки работы столовой**  
**муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»**

от 09.10.2024г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:

- Чистяков Д.М., член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 09 октября 2024 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

**Завтрак**

1. Запеканка творожная с фруктовым соусом 150/30
2. Яблоко 100
3. Хлеб пшеничный 60
4. Чай с сахаром 210

**Обед**

1. Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной 250/10
2. Котлета рыбная 100
3. Пюре картофельное 150
4. Напиток из ягод 200
5. Хлеб ржаной 50

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после четвертого урока в 11.50, когда питались 8, 9,10,11классы. На столы накрывать начали за 8 минут до начала приема пищи (11ч. 52 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, помыли все обучающиеся.


Был проверен температурный режим трех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (запеканка) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами СанПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПинам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии, но не в полном объеме, отсутствует мясорубка. Отходы (запеканка) составили 4,5 кг.

**Рекомендации:**

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)

Члены комиссии управляющего совета школы:

 Чистяков Д.М.  
 Тихонова Т.В.  
 Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав. производством столовой

 Труфан Е.С.

**АКТ**  
**проверки работы столовой**  
**муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»**

от 24.10.2024г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:

- Чистяков Д.М., член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 24 октября 2024 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

**Завтрак**

1. Омлет натуральный с зеленым горошком 150/30
2. Масло сливочное 15
3. Сыр порционный 15
4. Чай с сахаром 200
5. Хлеб пшеничный 60
6. Печенье 30

**Обед**

1. Рассольник Ленинградский со сметаной 250/10
2. Ёжики мясные с соусом 200/50
3. Напиток из сухофруктов 200
4. Хлеб ржаной 50

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после четвертого урока в 11.50, когда питались 8, 9,10,11классы. На столы накрывать начали за 8 минут до начала приема пищи (11ч. 52 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, помыли все обучающиеся.

Был проверен температурный режим трех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (омлет) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами СанПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии, но не в полном объеме, отсутствует мясорубка. Отходы (омлет) составили 3 кг.

**Рекомендации:**

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)

Члены комиссии управляющего совета школы:

 Чистяков Д.М.  
 Тихонова Т.В.  
 Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав. производством столовой  Труфан Е.С.