

АКТ

Проверки комиссии по контролю за качеством питания обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 1.10.2025

Комиссия в составе:

Коньковой С. В. – председатель комиссии;

Трушниковой А. С. – ответственный за административный контроль по организации и качеству школьного питания;

Михаева С.Ю. – представителя родительской общественности.

Меню:

№	Наименование	Вес, г	Сумма, руб
1.	Биточек куриный с соусом	90	49,80
2.	Макаронные изделия со свежим огурцом	150	37,60
3.	Хлеб пшеничный	40	4,00
4.	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,00
5.	Чай с/с и лимоном	200	12,00
итого		500	105,40

- Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складских помещений:

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются кухонным работником. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Складские помещения не захламлены, хранится оптимальный набор продуктов. Пищеблок обеспечивает необходимым дезинфекционными средствами. Грязная посуда моется и обрабатывается, сушится после каждого приёма пищи.

- Хранение продукции, полуфабрикатов:

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд и полуфабрикатов соответствует нормам.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище

- Проверка ведения документации, ассортимента, соответствия:

В школьной столовой ведётся журнал, где каждый день оцениваются блюда на качество и вкус. Список блюд соответствует заявленному меню.

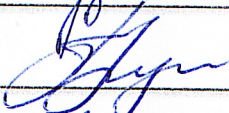
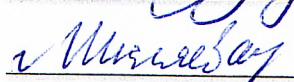
Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки, компоты.

- Анализ недельного меню в соответствии с примерным 10-ти дневным меню:

Масса готовой продукции соответствует нормам, качество продукции удовлетворительное.

С актом комиссии ознакомлен:

Члены комиссии:

Конькова С. В.

Трушникова А. С.