

А К Т №1

от «12» сентября 2025 г.

Цель проверки: санитарное состояние пищеблока столовой, обеденного зала. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соответствие блюд утвержденному меню, контрольное взвешивание блюд.

Мы, члены бракеражной комиссии: Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся, Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР, Фогуль Елена Николаевна, фельдшер, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 20» 12.09.2025г.

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. В наличии имеется график (питания) приёма пищи.
4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
5. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено.
6. Все сотрудники пищеблока в спецодежде, защитной маске и перчатках.
7. Классные руководители сопровождают свои классы, у входа в столовую, обращают внимание на то, что дети перед едой должны мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок или пользуются одноразовыми бумажными полотенцами.
8. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
9. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню. На момент проверки в меню на 12 сентября 2025г.: суп уха, курица тушеная, гречка отварная, хлеб пшеничный/ржаной, чай с сахаром, что соответствует разработанному 10 дневному меню. Контрольные блюда выставлены на витрине.
10. В присутствии работников пищеблока:

Юрьевой Елены Александровны – повар;

Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;

Марковой Анастасии Александровны - кухонный работник;

Фурсовой Людмилы Васильевны - кухонный работник;

Юлдашевой Олеси Сергеевны - кухонный работник - проведено контрольное взвешивание блюд. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание (3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы) проводилось на правильно установленных весах. Масса порций блюд соответствует утвержденному меню, недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 10%.

Подписи членов комиссии:

Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

Фогуль Е.Н. – фельдшер;

Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.
(подпись, ФИО, должность)