ГБООУ «Санаторная школа – интернат № 3 г.о. Жигулёвск»

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по родительскому контролю

Дата проведения проверки: «05» ноября 2026 г.
Время проведения проверки: 07-25 часов.

Комиссия в составе:

1. Фролова Е.Е., председатель родительского комитета.
   Члены родительского комитета:
2. Маркова И.А.

Провели проверку школьной столовой. Были рассмотрены следующие вопросы:

1. Наличие утвержденного ежедневного меню /завтрак/.
2. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню.
3. Соответствие нормы отпуска меню /завтрак/.
4. Качество готовой продукции, вкусовые качества.
5. Санитарное состояние зала приема пищи.
6. Соблюдение графика приема пищи.
7. Внешний вид работников столовой.
8. Санитарно-техническое состояние производственных помещений.

Организация питания: Питание соответствует СанПиН.

Выявленные нарушения: Не выявлено.

Претензии (предложения) по качеству предоставляемых блюд на время проверки:
Претензий не выявлено. Комиссия установила, что школьная столовая на данный момент проверки соответствует требованиям, предъявляемыми нормативно-правовыми документами. Предложить родителям (законным представителям) проводить дома беседы о личной гигиене, о правильном питании.

Вывод: В школьной столовой имеется утвержденное ежедневное меню на день проверки 05.11.2026 г. Меню размещено на информационном стенде при входе в столовую, а также меню размещено на сайте учебного заведения в разделе «Организация питания в образовательной организации».
Рацион, предложенный на завтрак (каша манная, чай с молоком, хлеб пшеничный с маслом, яблоко), соответствует меню.

При входе в столовую имеются раковины для мытья рук, а также сушилки для рук. Столы на завтрак накрыты вовремя. Норма отпуска по меню соответствует. Качество готовой продукции соответствует СанПиН. Во всех предложенных блюдах присутствуют вкусовые качества. Соблюдается температурный режим подаваемых блюд. Выход блюда на 1 человека соответствует норме. При взвешивании блюд соответствует норме.

Санитарное состояние зала приема пищи – хорошее, график приема пищи соблюдается, за каждым классом закреплен определенный стол. Внешний вид работников столовой соответствует санитарным нормам. Санитарно-техническое состояние всех производственных помещений – удовлетворительное. Стены, полы, оборудование чистые. Мусор собирается и хранится в контейнерах под крышкой. Вся посуда промаркирована, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. В моечной посуды и оборудования, посторонних предметов, не обнаружено.

Посуды и столовых приборов достаточное количество. Также в полном объеме имеются дезинфицирующие средства.

Подписи:
Председатель комиссии: Фролова Е.Е. «05» _11_2026 г.
Члены комиссии: Маркова И.А. «05» _11_2026 г.