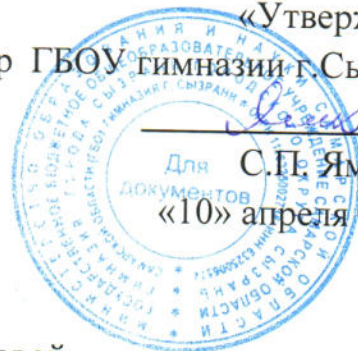


«Утверждаю»  
Директор ГБОУ гимназии г.Сызрани



С.П. Ямолова  
«10» апреля 2024г.

Акт  
проверки школьной столовой  
по адресу г. Сызрань, ул. Кирова, 92

от 10 апреля 2024г.

Комиссия в составе:

председателя Пономарева А.А., зам. директора по УВР,  
членов комиссии

Стрюковой М.А., медицинского работника ГБУЗ СО «Сызранская городская  
поликлиника»,

Атласовой О.С., родителя (законного представителя) обучающегося 5А  
класса,

Овсепян И.А., родителя (законного представителя) обучающегося 5Б класса  
составила настоящий акт по результатам проверки работы школьной  
столовой.

Предметом настоящей проверки являются:

- контроль технологии приготовления пищи,
- выполнение 10 дневного меню,
- соответствие фактически отпущенных завтраков и обедов списочному  
составу и журналу посещаемости учащихся,
- санитарное состояние пищеблока.

По результатам проверки выявлено следующее:

- Питание организовано в соответствии с графиком: 5-11 классы (завтраки) в  
10.00, 5-8 классы (обеда) в 11.50, 9-11 классы (обеда) в 12.50. Время,  
отведенное на прием пищи, 20 минут.
- Технология приготовления блюд не нарушена.
- Питание организовано в соответствии с утвержденным 10-дневным меню,  
составленным с учетом возрастных особенностей обучающихся (меню для  
обучающихся с 12 лет и старше).
- В наличии имеются меню на 10.04.2024г. и контрольное блюдо.
- На момент проверки на пищеблоке заведена и ведется необходимая  
санитарно-гигиеническая документация.
- Персонал обеспечен специальной одеждой в достаточном количестве.  
Условия хранения верхней и специальной одежды соблюдаются. Работники

пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования в отношении внешнего вида и личной гигиены.

- В цехах имеется достаточное количество технологического оборудования, находящегося в исправном состоянии.

- На момент осмотра помещение пищеблока чисто убрано, обеспечено достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, ветошью.

- В соответствии с условиями хранения продукты хранятся по категориям в морозильной камере, холодильниках и в кладовой.

Выводы:

— Приготовление пищи осуществляется без нарушения технологии приготовления согласно 10дневному меню;

— Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.

— Замечаний во время проверки не выявлено.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Пономарев А.А.

Стрюкова М.А.

Атласова О.С.

Овсепян И.А.