



«Утверждаю»

Директор

ГБОУ гимназии

г.Сызрани

Ямалова С.П.

22 октября 2025 г.

Акт
проверки школьной столовой
по адресу г. Сызрань, ул. Советская, 102а

от 22.10.2025 г.

Комиссия в составе:

председателя комиссии:

Сарайкиной А.Н., зам.директора по УВР ГБОУ гимназии г.Сызрани,

членов комиссии:

Кузина Е. Р., родителя (законного представителя) обучающегося 3б класса;

Никишина Д.Р., родителя (законного представителя) обучающегося 3б класса;

составила настоящий акт по результатам проверки работы школьной столовой.

Предметом настоящей проверки являются:

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

По результатам проверки выявлено следующее:

- Питание организовано в соответствии с графиком: 3а, 3б, 4б классы в 15.00. Время, отведенное на обед, 20 минут.
- Технология приготовления блюд не нарушена.
- Питание организовано в соответствии с утвержденным цикличным 10-дневным меню, составленным с учетом возрастных особенностей обучающихся (меню для обучающихся с 7 лет и старше).
- В наличии имеются меню на 24.09.2025 г. и контрольное блюдо.
- На момент проверки на пищеблоке заведена и ведется необходимая санитарно-гигиеническая документация.
- Персонал обеспечен специальной одеждой в достаточном количестве.

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. На пищевые продукты имеются сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность, имеется предусмотренная законодательством РФ маркировка.

Выводы:

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

— Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.

Рекомендации:

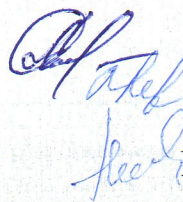
— Продолжать работу по соблюдению санитарно-гигиенических требований к технологии приготовления пищи;

— Соблюдать температурный режим хранения сырых продуктов;

— Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если такая маркировка предусмотрена законодательством РФ.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Сарайкина А.Н.

Кузина Е.Р.

Никишина Д.Р.