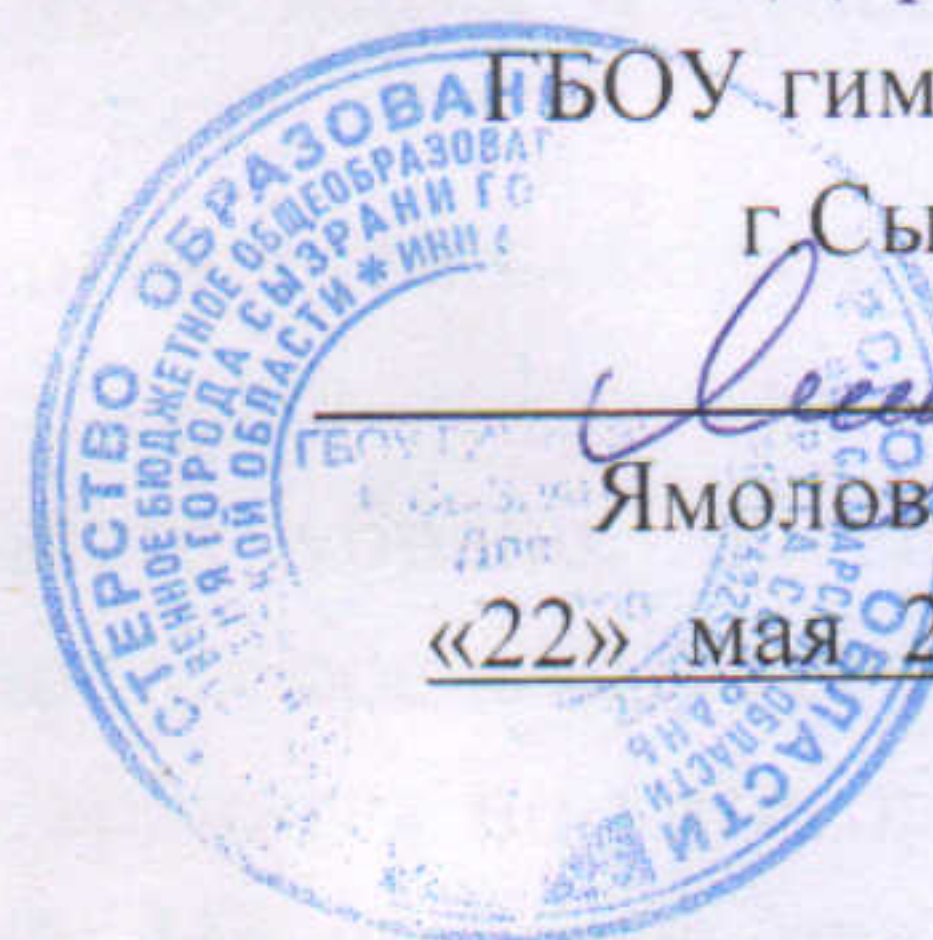


«Утверждаю»

Директор

ГБОУ гимназии

г.Сызрани



Ямолова С.П.

«22» мая 2026 г.

Акт

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

от 22.05.2026 г.

Комиссия в составе:

председателя комиссии:

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

членов комиссии:

Коноплевой О.П., родителя (законного представителя) обучающегося

За класса;

Автандилян В.А. родителя (законного представителя) обучающегося

За класса;

составила настоящий акт по результатам проверки работы школьной
столовой.

Предметом настоящей проверки являются:

- контроль технологии приготовления пищи,
- выполнение циклического 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 циклическим 10-дневным меню, составленным с учетом возрастных особенностей обучающихся (меню для обучающихся с 7 лет и старше).
- В наличии имеются меню на 22.05.2026 г. 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. На пищевые продукты имеются сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность, имеется предусмотренная законодательством РФ маркировка.

Выводы:

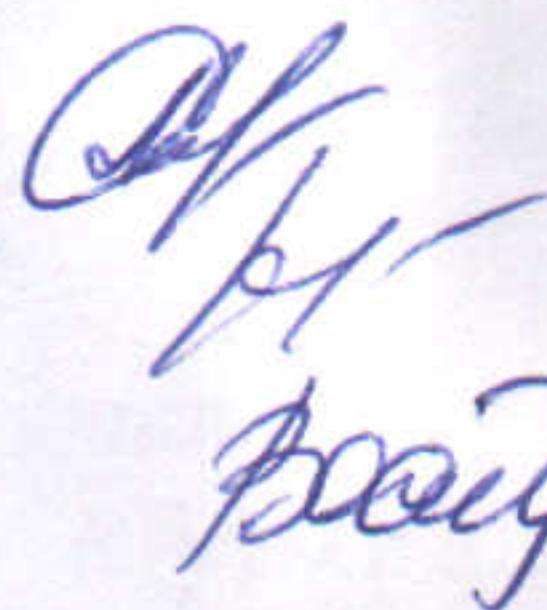
- Приготовление пищи осуществляется без нарушения технологии приготовления согласно циклическому 10-дневному меню;
- Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.

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.

Коноплева О.П.

Автандилян В.А.

АКТ
проверки организации горячего питания обучающихся
в ГБОУ гимназии г.Сызрани
(ул.Советская, 102а)

Дата проведения проверки: 22.05.2026 г.

Состав комиссии:

Сарайкина А.Н. - заместитель директора по УВР, ответственный за организацию горячего питания;

Коноплева О.П. - представитель родительской общественности

Автандилян В.А. - представитель родительской общественности

	Выполнение мероприятий:	Да/нет
1.	В ОО созданы условия по соблюдению санитарно — эпидемиологических требований по организации горячего питания:	
1.1.	обеспечена необходимая материально — техническая база (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)	да
1.2.	обеспечено достаточное количество посадочных мест в столовой	да
1.3	организованы перемены для приема пищи продолжительностью не менее 20 минут	да
1.4	обеспечено необходимое количество умывальников перед обеденным залом, оснащенных средствами гигиены	да
1.5	разработано и утверждено меню, соответствующее физиологическим нормам	да
1.6	организован рациональный режим питания	да
2.	Укомплектованность пищеблока работниками, прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков	да
3.	Обеспечено качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего	да

	на пищеблок при наличии сопроводительных документов	
3.1	Организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в ОО	да
4.	Пищеблок обеспечен доброкачественной питьевой водой	да
5.	Обеспечена исправность технологического и холодильного оборудования, оснащение пищеблока необходимым оборудованием, инвентарем, посудой	да
6.	Обеспечено проведение в помещениях пищеблока и столовой дезинфекционных мероприятий, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
7.	В ОО организован контроль со стороны администрации ОО, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся	да
8.	Имеются ли нарушения, выявленные в ходе контрольных (надзорных) профилактических мероприятий, а также нарушения, выявленные специалистами Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в январе — мае 2026 года	нет

Подписи членов комиссии:

Ответственный за организацию горячего питания

Сарайкина А. Н.

Представители родительской общественности:

Коноплева О.П.

Автандилян В.А.