



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 39»
Петропавловск - Камчатского городского округа

683038, г. Петропавловск – Камчатский, ул. Космический проезд, 14, тел. 27-37-36

АКТ

проверки организации питания столовой

МАОУ «Гимназия № 39»

Дата проверки: 29.04.2025 г.

Время проверки: 9:50-10:05

Состав комиссии:

1. Смирнова Ю.С.
2. Савельева А.С.

Присутствовали:

1. Одинец О.А. – ответственный за организацию бесплатного горячего питания в гимназии.
2. Чемарёва М.М. – зав. производством столовой.

составили настоящий акт в том, что 29.04.2025 г.

была проведена проверка качества питания в гимназической столовой.

Время проверки: 9:50-10:05 (завтрак)

В ходе проверки выявлено:

1) В гимназической столовой 29.04.2025 г. на завтрак было предложено:

1. Сыр полутвердый
2. Яйцо вареное
3. Каша жидкая из овсяных
4. Батон нарезной
5. Мандарин

2) Была проведена дегустация блюд членами родительского комитета по контролю за питанием.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд отличные, продукция свежая, качественная.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую находится дежурный администратор, обучающиеся начальной школы приходят организованно, классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи пяти сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) В обеденном зале столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, имеются подставки для столовых приборов, салфеток.

6) Члены комиссии отметили, что в гимназической столовой хорошая мебель (столы и стулья).

7) Работники столовой накрывают столы до начала перемены.

8) После завтрака замечена работа дежурных из числа обучающихся, которые проследили за уборкой столов.

9) Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда).

10) Бракеражный журнал готовой продукции имеется, ведётся в системе.

11) Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

Большие порции для детей, поэтому еда остается в тарелках.

12. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено

Замечания и рекомендации по проверке:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии:

1. Смирнова Ю.С.

2. Савельева А.С.

