АКТ
о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от «02» 10 2026 г.

Комиссия в составе: Саландыкова О.Т. - зам. дир. по ВР
Аткельтирова М.С. - медработник
Демиденко О.Т. - соцпедагог
Жанабулова А.Н. - гл. род. общественности
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Контроль за сроками реализации продуктов, наличие сертификатов . Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания свежие продукты; имеются сертификаты
2. Технология приготовления блюд присутствовала на закладке медсестра; технология согласно тех-ой карты
3. Исправность холодильно-технологического оборудования холодильное оборудование исправно, термометры рабочие; образование наледи отсутствует
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд товарное соседство соблюдено, крупы хранятся в пластиковой таре; суточные пробы отобраны на 48 ч
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительное
6. В меню на 1 неделя 5 день; борщ с мясом, булочка бутербродная с сыром, компот, хлеб р/п Присутствовали на завтраке 1 кл., дети в большинстве кушали с аппетитом.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес булочное изделие: 5 шт. - 655 г (№100) контрольное блюдо-борщ - 790
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд блюда - борщ; компот - сахар согласно тех. карты

Выводы и рекомендации: Санитарно-гигиеническое сос-ие столовой - уд-ое. Меню соответствует. Вкусовые качества борща - вкусно, вид эстетичный, запах - приятный, аппетитный.

Комиссия: [подпись]
[подпись]
[подпись]
[подпись]

Рекомендовано поддерживать достигнутый ув-ый уровень организации работы, соблюдение регулярного контроля качества приготовления и выдачи пищи.