

Акт № 2 от 28.11.2025

Родительского контроля по проверке столовой в

МБОУ Школе № 50 г. о. Самара

по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе 4 человек: Лялиной М.М. – ответственного по питанию, Юдаковой Т.А. - членом Совета школы, Ковалик Е.А., Ячменниковой Е.Н. - представителей родительской общественности, составила настоящий акт в том, что 28 ноября 2025 года в 10:00 часов была проведена проверка качества столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организации питания учащихся в МБОУ «Школа №50»

В ходе проверки было выявлено:

1. При входе в обеденный зал установлены умывальники с ёмкостями с жидким мылом для мытья рук, имеются бумажные салфетки, санитайзеры с дезинфицирующим средством.
2. Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд.
3. Накрытие столов и внешний вид горячих блюд соответствует нормам.
Произведён замер температуры 2 блюда: котлеты рубленые из птицы «крепыш» с соусом томатным, при помощи термического щупа. Температура блюда 65 градусов соответствует норме. Замеры произведены в 10:00, на столах 2 «А» класса на завтрак.
Проводилось контрольное взвешивание 5 порций (котлеты рубленые из птицы) 405 гр, средний вес порции 81 гр соответствует меню-раскладке. По меню выход 80 гр(допускается +-5 гр)
4. Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности.

Комиссия постановила:

1. Питание детей проводится согласно меню-раскладке и цикличного меню, в соответствии с санитарными нормами.
2. Контрольные блюда выставляются на каждый приём пищи.
3. Сотрудники пищеблока находятся в санитарной одежде, раздача блюд производится в перчатках.

4. Установлены рециркуляторы в обеденном зале, обработка производится в
отсутствии учащихся.

Ответственный по питанию

Член Совета школы

Представители родительского контроля

М.М. Лялина

Т.А. Юдакова

Е.А. Ковалик

Е.Н. Ячменникова