

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2

Акт № 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.02.2026 г.

Время проверки: 10:15.

Цель проверки: соблюдение требований при организации школьного питания.

Комиссия в составе:

1. Брызгалова Л.В. - ответственный за организацию питания филиала МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинской СОШ №2.
2. Новосельцева О.Р. - представитель родительской общественности, 7 класс.
3. Гуляева М.Р. - представитель родительской общественности, 4 класс.
4. Хабибуллина Э.Р. - представитель родительской общественности, 9 класс
5. Дюжинская Т.В. - учитель начальных классов филиала МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинской СОШ №2.

Комиссия составила настоящий акт в том, что родительским контролем была проведена проверка школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Пищевые отходы составляют 9 %.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Хранение продуктов соответствует установленным требованиям СанПиН;
- У всех сотрудников имеется униформа, средства индивидуальной защиты (маски, перчатки);
- Сроки годности всех продуктов соответствуют указанным датам;
- Готовые блюда отпускаются непосредственно после готовки
- Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Выводы: комиссия установила, что организация питания в школьной столовой филиала МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинской СОШ №2 соответствует установленным требованиям.

Комиссия:

1. Брызгалова Л.В. _____
2. Новосельцева О.Р. _____
3. Гуляева М.Р. _____
4. Хабибуллина Э.Р. _____
5. Дюжинская Т.В. _____





МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ИЛИ
ОТКАЗУ ОТ ОБРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ

ВНИМАНИЕ! При обработке от сырья
продукты необходимо подвергнуть
следующим операциям:

- мыть
- сортировать
- промывать
- сушить

Контроль при изготовлении
или обработке от 0°C до 5°C до
0°C и окончательная
заморозка минимум 80% - 90% в
течение 10 минут.

• температура при - от 0 до 7
0°C

• влажность при - от 0 до 25
0%

При работе использовать
специальную и личную
защитную одежду.

С ДРОЖЖАМИ



СЪСТАВ

СЪСТАВ

СЪСТАВ

341012601762



КОНТРОЛЬНОЕ БЛЮДО

ВЫХОД



ПРИ ПОЖАРЕ
ЗВОНИТЬ 01

112
Служба спасения



25





