

Приложение 2

Акт № 3

проверки организации горячего питания школьной столовой Комиссией,
инициативной группой родителей

от «27» августа 2025 года

Комиссия в составе

- Булгакова А.Н.
- Махиева О.В.
- Алиевымова И.А.

Составили настоящий акт в том, что проведена проверка обеда 1, 2 классов на соответствие подачи
 (дата, время) в 27 августа 2025 года 12:30 (место проведения) был качество
 проведена проверка организации горячего питания в школе.

В ходе проверки выявлено: не соответствующие технологическим картам температурного режима, вес. приемы, не хватка столовых приборов, посуда со скаплением.
 - соответствие меню всех приборов, посуда со скаплением.

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие отпускаемых блюд
	Вкусовые качества	Температура подачи готовых блюд	
- суп макаронный хорошие		55 °C	соответствует
- творог (говядина)	норма норма на разогрев	150 / 210 гр 116 гр.	
- подача со сливкой хорошие	57,2, 41,5	отклонение от технолог. карты	
- салат с капустой хорошие	60 гр 34-44 гр.	норма разогрев	
- застол шар вкусно	14 °C		
- хлеб пшеничн.	свежий	70 гр	
- хлеб рж.пшеничн.	свежий	40 гр.	
- санитарное состояние столовой	<u>удовлетворительное</u>		
- соблюдение посещения графика столовой	<u>соблюдается</u>		
- внешний вид сотрудников столовой	<u>соответствует</u>		

- наличие утвержденного меню имеется, но отклонение
- соблюдение личной гигиены обучающихся —

Претензий по качеству предоставленных блюд (имеется/ не имеется)

- не соответствует гигиеническим нормам
- низкая температура при приеме пищи

Нарушение санитарных норм (установлено/не установлено)

- не установлено

Предложения:

Изменить в обед молочную суп, так как не соответствует биологии.

С актом Комиссии, инициативной группой родителей ознакомлен (заведующий
столовой ФИО, подпись)

Бодрова

Подписи членов Комиссии, инициативной группой родителей:

Булгакова А.С. ppf
Махиева О.В. Л
Филиппченко Н.Н. Н