

Акт

проверки соблюдения санитарных норм в столовой  
и организации питания обучающихся  
ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара

от 24 сентября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе бракеражной комиссии Тюлюсовой Е.В. - зам. директора по ВР Борзовой В.Ф – зам. директора по безопасности; Гриценко С.В.- педагога-организатора, Егоровой С.В. - медицинской dietсестры члена совета родителей Кирьяновой Г.А. составили настоящий акт о том, что 24 сентября 2025 года провели проверку школьного пищеблока по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- санитарное состояние обеденного зала.

Время проверки: 12-30 час.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;

В ходе проверки выявлено:

В обеденном зале на видном месте, утвержденное директором школы-интерната меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий .

Имеются два обеденных зала на 40 и 36 посадочных мест.

Проведен ремонт, стены окрашены в светлые тона.

Столбы расположены очень удобно. Проходы между столами достаточно широкие, что необходимо для обучающихся с нарушением зрения.

Пол, столы чистые, тарелки и стаканы чистые без масляных разводов, не имеют сколов.

Потолочные светильники находятся в закрытом исполнении и создают требуемый уровень освещенности.

Видеокамеры в обеденных залах находятся в рабочем состоянии.

Все работники пищеблока в чистой спецодежде (согласно Нормам ), в масках и перчатках.

Санитарное состояние обеденных залов, помещения для раздачи пищи находятся в удовлетворительном состоянии.

Персонал обеспечен специальной спецодеждой (согласно Нормам).

Для мытья рук, перед входом в обеденный зал умывальные раковины чистые, жидкое мыло в дозаторах, бесконтактные диспенсеры для дезинфекции рук, электросушилки для рук в рабочем состоянии.

Утилизация пищевых отходов производится ежедневно;  
Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

2) Было проведено контрольное взвешивание порций членами комиссии:

При взвешивании одной тарелки (300г) на 6 порций салата из свеклы с солеными огурцами, полученная масса равнялась 750г., что не соответствует заявленному выходу в меню (выход готового салата из свеклы с солеными огурцами одной порции -80г).

При дегустации салата из свеклы с солеными огурцами, овощного супа на костном мясном бульоне, жаркого по домашнему, напитка из шиповника отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

Выводы комиссии:

1. Организация горячего питания в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. Медицинской dietсестре Егорова С.В. усилить контроль за правильностью раскладки салатов по порциям в соответствии заявленному выходу в меню.

Тюлюсова Е.В. \_\_\_\_\_  
Борзова В.Ф \_\_\_\_\_  
Гриценко С.В \_\_\_\_\_  
Егорова С.В. \_\_\_\_\_  
Кирияновой Г.А. \_\_\_\_\_