

**ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА «МАНСУР»  
(ЧОУ «СШ «МАНСУР»)**

366900, ЧР, г. Гудермес, пер. Хайбаха, 4; Тел.: 8-928-736-68-11; Е-mail: [mansurshkola@mail.ru](mailto:mansurshkola@mail.ru); ИНН 2005999037 ОГРН1122000000396  
ОКПО 91765441

Акт № 02

**Проверки школьной столовой ЧОУ «СШ «Мансур» комиссией по  
контролю качества организации питания**

От 16.01.2025 г.

Время проверки: 11.15-12.10

В целях усиления контроля за организацией питания в ЧОУ «СШ «Мансур», комиссия в составе:

Алиевой Р. С.- председателя комиссии по питанию;

Масхудовой З. А. -член комиссии;

Абастовой М. М. ответственная за организацию питания;

Бахалаевой Э. И. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ЧОУ «СШ «Мансур».

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует

6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

В ходе проверки комиссия установила:

1. Обеденные столы обрабатывались горячей водой с добавлением моющих средств, использовалась промаркированная тара.
2. Моющие средства разбавляются согласно инструкции, хранятся отдельно от пищевых продуктов, имеется мерная емкость. Концентраты моющих средств хранятся в подсобном помещении. Моечные ванны промаркированы.
3. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
4. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
5. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню;
6. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:**

1. Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной;
2. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  М.М. Бугаева

Помощник  
повара:  Л.О. Хасуева

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:



Р. С. Алиева- председателя комиссии по питанию;  
З. А. Масхудова -член комиссии;  
М. М. Абастова -ответственная за организацию питания;  
Э. И. Бахалаева – член родительского комитета.