

Акт проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №10»

Дата проверки: 24.10.2025г.

Время проверки: 10:25

Члены рабочей группы:

Ответственный за организацию питания - Орищенко Марина Анатольевна

Директор – Бессонова Алла Леонтьевна

Григорьевский родитель обучающегося 3а класса.

Составили настоящий акт о том, что 24.10. 2025г. в 10:25 ч. была проведена проверка качества питания в школьной столовой для обучающихся МБОУ «СОШ №10».

Цель проверки: контроль за соблюдением выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий, контроль системы организации горячего питания и по совершенствованию организации качественного питания в МБОУ «СОШ №10».

В результате проверки установлено:

1. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов льготной категории. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания.

2. В школьной столовой на 24.10. 2025г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории

Школа	МБОУ СОШ №10		Отд./корп	1-4 кл. обед+завтрак ОВЗ	День		24.10.2025		
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	257	Каша "Дружба" с маслом сливочным	210	26,23	329	12	17	40
	гор.напиток	628	Чай с сахаром	215	2,20	93	0	0	25
	хлеб	3	Бутерброд с сыром твердым	50	15,10	79	6	9	8
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Капуста квашеная "Деревенская"	60	9,26	46	1	3	4

1 блюдо	132	Суп "Овощной" с курицей со сметаной	210	19,67	249	28	24	37
2 блюдо	416	Котлета из свинины	90	41,42	323	26	35	45
гарнир	469	Макаронные изделия отварные	150	9,20	287	15	18	33
напиток	588	Компот из смеси сухофруктов	200	6,19	196	0	0	49
хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с витами.	30	1,71	90	2	0	19
хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	1,71	77	2	1	15

Школа МБОУ СОШ №10 Отд./корп 5-9 кл. обед+завтрак ОБЗ День 24.10.2025

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	257	Каша "Дружба" с маслом сливочным	260	32,90	407	15	20	49
	гор.напиток	628	Чай с сахаром	215	2,20	329	12	17	40
	хлеб	3	Бутерброд с сыром твердым	50	15,10	79	6	9	8
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Капуста квашеная "Деревенская"	60	9,26	46	1	3	4
	1 блюдо	132	Суп "Овощной" с курицей со сметаной	260	30,44	339	34	28	69
	2 блюдо	416	Котлета из свинины	100	56,31	498	35	47	60
	гарнир	469	Макаронные изделия отварные	180	11,33	321	18	20	37
	напиток	588	Компот из смеси сухофруктов	200	6,19	196	0	0	49
	хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с витами.	30	1,71	90	2	0	19
	хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	1,71	77	2	1	15

3. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм и правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

4. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, масса порций соответствует заявленному.

В школе отсутствует холодный цех по приготовлению салатов. Поэтому ко вторым блюдам подается подгарнировка из свежих овощей.

5. При дегустации блюд, комиссией отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки. качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

6. Членами комиссии отмечено, что порции соответствуют возрастным потребностям детей.
7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
8. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, тарелки чистые, без сколов.
- 9) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 10) Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, при работе в столовой находятся в чепцах, перчатках.
- 11) Организация питания: у входа в столовую стоит классный руководитель, который осуществляет контроль мытья рук обучающимися перед приемом пищи. Для мытья рук имеется 4 раковины с установленным и диспансерами, наполненными жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец, установлен электросушитель.
- 12) Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют с горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 13) В обеденном зале на видном месте находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах и цене блюд.
- 14) Сроки хранения продуктов соответствуют указанным датам.
- 15) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
- 16) Ведётся учёт температурного режима холодильного оборудования.
- 17) На пищеблоке имеется в наличии инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды обработке яиц.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, столовая признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения: классным руководителям продолжить работу по пропаганды здорового питания среди обучающихся и родителей.

Директор МБОУ «СОШ №10»

Ответственный за организацию питания



Бессонова А.Л.

Орищенко М.А.

А.Л. Бессонова