

Акт проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №10»

Дата проверки: 07.11.2025г.

Время проверки: 10:12

Члены рабочей группы:

Ответственный за организацию питания - Орищенко Марина Анатольевна

Директор – Бессонова Алла Леонтьевна

Самовьева Т.А. – родитель обучающегося 1 класса.

Теропова О.Т. – родитель обучающегося 1,7а класса.

Составили настоящий акт о том, что 07.11. 2025г. в 10:12 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 07.11. 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	07.11.2025
-------	--------------	-----------	--------------------------	------	------------

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	276	Макаронные изделия запеченные с сыром	180	29,86	484	24	23	100
	гор.напиток	629	Чай с сахаром с лимоном	220	3,38	96	0	0	27
	хлеб	2	Бутерброд с джемом	55	10,29	94	3	6	29
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Зеленый горошек консервированный	60	10,80	33	2	0	6

1 блюдо	124	Щи по-уральски (с крупой) с курицей, сметаной	210	21,77	281	23	42	77
2 блюдо	423	Тефтели мясные с рисом с соусом	130	41,15	290	18	25	37
гарнир	469	Греча рассыпчатая	150	9,82	298	16	13	72
напиток	628	Чай с сахаром	215	2,20	93	0	0	25
хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	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 ОВЗ

День

07.11.2025

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	276	Макаронные изделия запеченные с сыром	210	36,53	565	28	27	117
	гор.напиток	629	Чай с сахаром с лимоном	220	3,38	96	0	0	27
	хлеб	2	Бутерброд с джемом	55	10,29	94	3	6	29
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Зеленый горошек консервированный	60	10,80	33	2	0	6
	1 блюдо	124	Щи по-уральски (с крупой) с курицей, сметаной	260	30,44	378	27	51	92
	2 блюдо	423	Тефтели мясные (с рисом) с соусом	140	57,79	486	29	33	50
	гарнир	469	Греча рассыпчатая	180	12,30	321	19	16	86
	напиток	628	Чай с сахаром	215	2,20	93	0	0	25
	хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	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.

Н) 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. наполненных жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушителей.

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 объёмах 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.

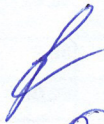
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, столовая признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

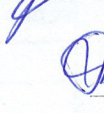
Предложения: классным руководителям продолжить работу по пропаганды здорового питания среди обучающихся и родителей.

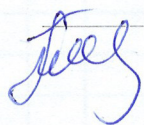
Директор МБОУ «СОШ №10»

Ответственный за организацию питания

 Бессонова А.Л.

 Орищенко М.А.

 Сазонова Т.А.

 Моронова