

## Акт проверки организации питания в школьной столовой

### МБОУ «СОШ №10»

Дата проверки: 15.04.2026г.

Время проверки: 10:20

Члены рабочей группы:

Ответственный за организацию питания - Орищенко Марина Анатольевна

Зуртимова А. А. – родитель обучающегося 1 класса.

Составили настоящий акт о том, что 15.04. 2026г. в 10:20 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 15.04 2026г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории

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 поджаренная 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 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.

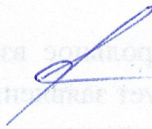
16. Ведётся учёт температурного режима холодильного оборудования.

17. На пищеблоке имеется в наличии инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды обработке яиц.

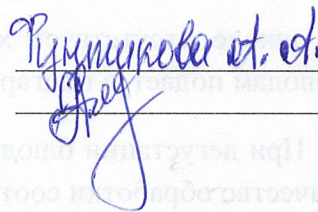
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, столовая признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

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

Ответственный за организацию питания



Орищенко М.А.



---

---