

Акт №3
проверки за организацией и качеством питания
в школьной столовой ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Усть - Кинельский
комиссией общественного (родительского) контроля

Дата посещения: 22.09.2026 г.

Время проверки: завтрак - 09:30 (после 2 урока I смены)

Цель проверки:

- организация питания обучающихся I смены;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Комиссия в составе:

Артамонова И.П. – ответственная за питание

Булатова Р.Х. - медицинский работник

Васильева А.Н. - представитель родительской общественности

Пахомова Я.А. - представитель родительской общественности

Данченко К.С. – представитель общественности

Носова С.И. – представитель общественности

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Усть-Кинельский.

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 более половины
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 завтрак.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Проверкой установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с действующими требованиями СанПиНа, имеется вся необходимая документация.
- Соблюдается график организации питания, утверждённый приказом директора школы от 28.08.2026 г.

Меню:

Каша гречневая рассыпчатая (150 гр.); котлеты «Московские» с соусом (100 гр.); хлеб пшеничный (30 гр.); чай с сахаром (200 гр.); печенье (60 гр.)

Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки с помощью электросушилки.
- Ведётся административно-общественный контроль: за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей. Классные руководители приходят в столовую вместе с классами.

Вывод:

- Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой учащихся I смены основного здания школы признана удовлетворительной.

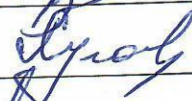
Рекомендации:

1. Регулярно проводить среди учащихся и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

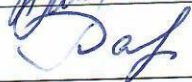
2. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии в составе:

 _____ Артамонова И.П.

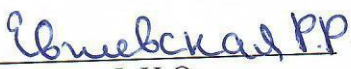
 _____ Булатова Р.Х.

 _____ Васильева А.Н.

 _____ Пахомова Я.А.

 _____ Данченко К.С.

 _____ Носова С.И.

С результатами проверки ознакомлена  повар  Ф.И.О.