

АКТ № 1
проверки организации горячего питания
в Средней школе № 2

от 24.09.2025 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе четырех человек:

- Саламатова Л.И., заместитель директора по УВР, дежурный администратор;
- Светлакова С.А., ответственная за организацию горячего питания в школе;
- Скороходова А.Е. - представитель родительской общественности;
- Перминова Д.Г. - представитель родительской общественности.

В меню на 24.09.2025 г. (среда) был включен завтрак, состоящий из:

–	гарнир	Рис припущенный	180
–	второе блюдо	Гуляш из мяса свинины	90
–	напиток	Морс ягодный	200
–	хлеб бел.	Батон	40

В меню на 24.09.2025 (среда) был включен обед, состоящий из:

–	1 блюдо	Рассольник домашний со сметаной и мясом	200
–	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	150
–	напиток	Напиток из плодов шиповника	200
–	хлеб бел.	Хлеб пшеничный.	25
–	2 блюдо	Котлета Деревенская с соусом	110
–	хлеб черн.	Хлеб ржаной.	25

Меню на 24.09.2025 г. подписано директором школы.

Члены комиссии провели проверку во время накрытия завтрака и на одной перемене:

- 08.00 – 08.50 - приготовление завтрака, накрытие
- 08.50-09.10 – 1-е классы, 3в класс, дети с ОВЗ 5-9 классы.

В 8 ч 45 мин в столовой комиссия ознакомилась с меню, документами по столовой (примерное 2х недельное меню, бракеражный журнал, журнал здоровья). Всем членам комиссии выданы чек-листы, которые необходимо было заполнить в ходе проверки.

В 8 ч 45 мин, т.е. за 5 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать завтрак по тарелкам, разливать чай. Температурный режим и выход порций соответствовали санитарным правилам. Работники столовой одеты в соответствии санитарным правилам (перчатки, халаты, головные уборы).

Через 2 минуты после звонка с первого урока дети спустились в столовую, вымыли руки, обработали антисептиками и приступили к завтраку.

Контроль за мытьем и обработкой рук осуществляют классные руководители и дежурный администратор. Обучающиеся хорошо ели припущенный рис с гуляшом из мяса свинины, некоторые отказывались от завтрака, объясняя тем, что завтракали дома. Большинство учащихся завтрак съели полностью.

Комиссии было предложено снять пробы приготовленных блюд. Представители родительской общественности оценили высокое качество приготовленной продукции.

Отходов было немного. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Классы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя, в столовой присутствовали дежурный администратор, медицинский работник.

Внешний вид школьной столовой и персонала производят приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. Перед столовой имеется достаточное количество раковин с жидким мылом, бумажными полотенцами. Установлены дозаторы с антисептиками. На момент проверки всё оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Комиссией отмечено хорошее качество организации горячего питания.

Рекомендации:

1. Классным руководителям придерживаться графика (не опаздывать в столовую).

2. Классным руководителям следить за внешним видом учащихся в столовой (прибирать волосы).

3. На классных часах провести с обучающимися начальной и средней школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи.

4. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Председатель комиссии
Ответственный за питание

Представители

Родительской общественности



Л.И. Саламатова

С.А. Светлакова



А.Е. Скороходова



Д.Г. Перминова