

АКТ №7
проверки организации горячего питания
в Средней школе № 2

от 31.03.2026 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Ширяева Е.А., заместитель директора по ВР, дежурный администратор;
- Светлакова С.А., ответственная за организацию горячего питания в школе;
- Зырянова А.С. - представитель родительской общественности.

В меню на 31.03.2026 г. (вторник) был включен завтрак, состоящий из:

- | | |
|---------------------|-------|
| - Чай с сахаром | - 200 |
| - Пюре картофельное | - 150 |
| - Суфле Рыбка | - 100 |
| - Морковь отварная | - 60 |
| - Батон | - 25 |

В меню на 31.03.2026 г. (вторник) был включен обед, состоящий из:

- | | |
|---|-------|
| - Хлеб пшеничный | - 30 |
| - Хлеб ржаной | - 30 |
| - Компот из смеси сухофруктов | - 200 |
| - Каша гречневая вязкая | - 150 |
| - Гуляш из курицы | - 100 |
| - Щи из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной | - 200 |

Меню на 31.03.2026 г. подписано директором школы.

Члены комиссии провели проверку во время накрытия завтрака и на двух переменах:

- 08.00 – 08.50 - приготовление завтрака, накрытие
- 08.50-09.10 – 1-й класс, дети с ОВЗ.
- 12.45-13.10 – 7-е классы и ГПД.

В 8 ч 40 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 пюре картофельное и суфле «Рыбка». Морковь отварную ели не все. Большинство учащихся завтрак съели полностью.

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

В 12.45 Комиссией осуществлен контроль питания в основной школе. В 12.50 учащиеся получили питание в виде щей из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной, каши гречневой вязкой и гуляша из курицы. Температурный режим и выход соответствовал санитарным нормам.

Учащиеся кушали хорошо. Большинство детей с удовольствием съели суп и кашу гречневую с гуляшом из курицы. Некоторые не ели суп, ссылаясь на вкусовые предпочтения. Гречку и гуляш ели хорошо. 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.

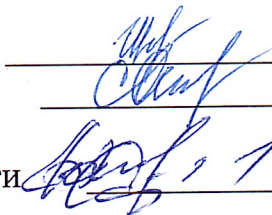
4. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Председатель комиссии

Ответственный за питание

Представитель

родительской общественности



Е.А. Ширяева

С.А. Светлакова

А.С. Зырянова