

АКТ № 8
проверки организации горячего питания
в Средней школе № 2

от 15.04.2026 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Саламатова Л.И., заместитель директора по ВР, дежурный администратор;
- Светлакова С.А., ответственная за организацию горячего питания в школе;
- Лукьянов С.Ю. - представитель родительской общественности.

В меню на 15.04.2026 г. (среда) был включен завтрак, состоящий из:

– Чай с лимоном	– 200
– Сырники	– 50
– Молоко сгущенное	– 20
– Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	– 210
– Батон	– 30
– Сыр (порциями)	– 10

В меню на 15.04.2026 г. (среда) был включен обед, состоящий из:

– Хлеб ржаной	– 25
– Печенье детское	– 30
– Капуста тушеная	– 150
– Суп-лапша на курином бульоне	– 210
– Чай с сахаром	– 200
– Хлеб пшеничный.	– 25
– Птица запеченная	– 100

Меню на 12.05.2026 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 кашу пшеничную молочную с маслом сливочным и сырники с молоком сгущенным, батон с сыром. 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 супа-лапши на курином бульоне и капусту тушеную с птицей запеченной. Температурный режим и выход соответствовал санитарным нормам.

Учащиеся кушали хорошо. Большинство детей с удовольствием съели суп – лапша и курицу запеченную. Некоторые не ели тушеную капусту, ссылаясь на вкусовые предпочтения. Суп и курицу 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.

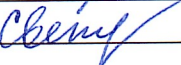
Рекомендации:

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

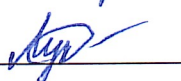
 _____ Л.И. Саламатова

Ответственный за питание

 _____ С.А. Светлакова

Представитель

родительской общественности

 _____ С.Ю. Лукьянов