

Акт
проверки столовой № 1

от «24» сентября 2025 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:
председатель – Уткина Евгения Евграфовна
члены комиссии:

- Мариевская Анастасия Николаевна, советник директора по воспитанию
- Сотникова Светлана Леонидовна, заместитель директора по ВР;
- Бердникова Тамара Васильевна, представитель родительской общности (1 «А» класс);
- Левченко Ирина Сергеевна, представитель родительской общности (1 «А» класс)

составили настоящий акт проверки школьной столовой, а именно: санитарное состояние обеденного зала, наличия ежедневного меню для четырёх групп обучающихся на стенде, наличие диетического меню, соответствие реализуемых блюд утверждённому меню, графика посещения столовой обучающимися, организация питьевого режима, качества и веса готовой продукции, наличие контрольных проб, процент несъедобности блюд, санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды, наличие салфеток на столах, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. Столовая готова к работе по обеспечению горячих завтраков и обедов. На стенде ежедневно вывешивается меню для обучающихся четырёх категорий: обучающихся начальной школы, обучающихся начальной школы (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), обучающиеся 5-11 классов (ТЖС), обучающиеся 5-11 классов (дети с ОВЗ, дети - инвалиды). Питание школьников осуществляется согласно утверждённому цикличному 20-дневному меню с учётом рекомендаций респотребнадзора.
2. Организовано специализированное (диетическое) питание школьников. Имеются разработанные меню для данной категории обучающихся (сахарный диабет, пищевая аллергия).
3. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
4. Блюда соответствуют меню. Имеются контрольные пробы. На завтрак подавали омлет с кукурузой, кофейный напиток с молоком, яблоки. Пища имеет хорошие вкусовые качества и эстетический вид.
5. Имеются контрольные пробы, качество приготовленных блюд фиксируется в бракеражном журнале.

6. Проведено контрольное взвешивание пищевых остатков. Средний процент несъеденной пищи составил 8 %. (1 «А», 1 «Б» классы).
7. Организовано питание школьников за родительские средства. Школьники могут купить завтрак и комплексный обед (129 руб.).
8. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организовать накрыть на стол целому классу начальной школы. Пища подаётся горячей.
9. Работает буфет. Собственная выпечка не производится. Нет возможности. Хлебобулочные изделия от «Русского хлеба». Даны рекомендации – производить собственную выпечку.
10. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. После каждого приёма пищи проводится уборка обеденного зала.
11. Техническое оборудование в удовлетворительном состоянии. Техника исправна. Посадочных мест достаточно. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно. Имеются хлебницы, салфетки.
12. Питьевой режим организован через питьевой аппарат. Аппарат новый. Вода чистая и прохладная. Имеются подносы с одноразовыми стаканами. В буфете бутилированная вода.
13. Созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Возле раковин имеется мыло для мытья рук, дезинфицирующие средства и приборы.
14. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).

Ознакомлена
Абдушаева С. А.
(отв за питание)

А Мариевская ИИ
У Келогерешо УС
Ф Бердурминова ТВ
И Сатминова С.С.
Гуф- Уткина Е.Е.