

АКТ
проверки качества питания общественно-административной
комиссией по питанию
в МБОУ СОШ села Лермонтовка

от 09 сентября 2026 года

Комиссия в составе: *Мирясова С.А.*

Ломовой О.В.-члена комиссии

Козловой М.М.-члена комиссии

Рыжаковой Е.А. -зам. директора школы по ВР

составили настоящий акт в том, что 09 сентября 2026 года в 10.05. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.05 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1.Прием пищи.

На завтрак 09 сентября года было предложено

1-6 классы: рыба запеченная с сыром , рожки отварные , компот из кураги, хлеб пшеничный, икра кабачковая;

На обед 7-11 классы: борщ с фасолью, рожки отварные, рыба запеченная с сыром, хлеб пшеничный , компот из кураги, икра кабачковая.

На обед для об учащихся с ОВЗ было предложено меню: борщ с фасолью, компот из чернослив, хлеб пшеничный.

В течение дня работает буфет: борщ с капустой, рожки отварные , хлеб ржаной, компот из кураги.

2.Санитарно-техническое содержание обеденного зала.

Санитарно-техническое состояние обеденного зала соответствует нормам СанПиНа. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3.Соответствие блюд утвержденному меню.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы «Об организации горячего питания обучающихся в 2026-2027 учебном году»,

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного меню, утвержденного Роспотребнадзором по Хабаровскому краю в Вяземском , Бикинском, имени Лазо районах. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое

директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4. Условия соблюдения правил личной гигиены.

Каждый класс индивидуально использует жидкое мыло, бумажное полотенце, салфетки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом

5. Наличие и состояние одежды у сотрудников.

На момент проверки сотрудники столовой обеспечены всем необходимым: халат, колпак, перчатки, фартук.

6. Вкусовые предпочтения детей, членов комиссии удовлетворенность ассортиментом. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Вкусовые представления обучающихся, членов комиссии соответствуют требованиям к вкусной и здоровой пище, качеству приготовления. Отходы присутствуют в небольшом количестве.

7. Состояние пищеблока.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

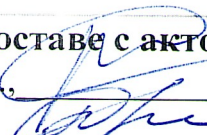
Рекомендации:

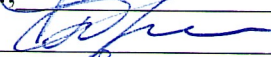
1. Продолжить просветительскую работу классным руководителям с родителями (законными представителями), обучающимися 1-11 классов о вкусной и здоровой пище, о правильном питании.
2. Результаты проверки донести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на школьном сайте.

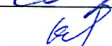
С актом комиссии ознакомлена:

шеф-повар:  О.А.Разуван

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Рыжакова Е.А. 

Ломова О.В. 

Козлова М.М. 

2026г 