

АКТ №1

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 25 сентября 2025 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки комиссией в составе:

Члены комиссии:

1. Михайлова О.М - советник директора по воспитанию
2. Есина Маргарита Викторовна - педагог школы
3. Пичугина Л.А. - член родительского комитета
4. Петрова А.В. - член родительского комитета

Комиссия по питанию, составили настоящий акт в том, что 25 сентября 2025 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки на I четверть 2025-2026 учебного года проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

1. Уточнить охват питанием детей;
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
3. Организация дежурства;
4. Санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Количество детей, питающихся в школьной столовой, составляет 43 человека или 91% от общего числа учащихся, из них 7 человек из многодетных семей, 1 ребёнок СВО, 1 ребёнок ОВЗ.
- учащиеся 5-11 классов получают платные горячие комплексные обеды;
- учащиеся 1-4 классов посещают горячий завтрак (бесплатно) и горячий обед.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется комиссией по организации питания, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами, (указать наименование журнала, которого нет в наличии).

В питание школьников входит завтрак и горячий обед. Меню составляется по 10-дневному расписанию технологических карт.

Меню для организованного питания классом 26.09.2025 года:

Завтрак:

Каша молочная пшеничная	180/5 г.
Омлет натуральный	70/5 г.
Хлеб пшеничный	30г.
Напиток из плодов шиповника	200г

Обед:

Суп лапша на МКБ	250г.
Жаркое по-домашнему с курицей	200/25 г.
Салат из белокачанной капусты с яблоком	80г.
Хлеб пшеничный	30г.
Хлеб ржано-пшеничный	30г.
Чай с лимоном	200г.

Норма порции соответствует нормам Роспотребнадзора.

3. За пять минут до звонка столы начальных классов накрываются дежурными.

4. На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

5. Повар при раздаче продуктов одет в форму, маску и перчатки. Порционный продукт раскладывается вилкой.

Выводы и рекомендации по проверке

- снижение цены на продукты питания, с целью привлечения к питанию большего количества учащихся старших классов;
- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Члены комиссии:

Михайлова
Есина
Пичугина
Петрова

/Михайлова О.М./

/Есина М.В./

/Пичугина Л.А. /

/Петрова А. В. /

С актом ознакомлена:

Повар:

Панфёрова

/Панфёрова А.А./

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 24 октября 2025 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки комиссией в составе:

Члены комиссии:

1. Михайлова О.М - советник директора по воспитанию
2. Есина Маргарита Викторовна - педагог школы
3. Кубеткина Людмила Владимировна - член родительского комитета
- 4.

Комиссия по питанию, составили настоящий акт в том, что 24 октября 2025 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки на I четверть 2024-2025 учебного года проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

1. Уточнить охват питанием детей;
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
3. Организация дежурства;
4. Санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Количество детей, питающихся в школьной столовой, составляет 43 человека или 91% от общего числа учащихся, из них 7 человек из многодетных семей, 1 ребёнок СВО, 1 ребёнок ОВЗ.
- учащиеся 5-9 классов получают платные горячие комплексные обеды;
- учащиеся 1-4 классов посещают горячий завтрак (бесплатно) и горячий обед.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется комиссией по организации питания, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами, (указать наименование журнала, которого нет в наличии).

В питание школьников входит завтрак и горячий обед. Меню составляется по 10-дневному расписанию технологических карт.

Меню для организованного питания классом 24.10.2025 года:

Завтрак:

Каша молочная рисовая жидкая	200/5г.
Бутерброд с маслом на батоне	45г.
Кофейный напиток на сгущённом молоке	200г.
Хлеб пшеничный	30 г.

Обед:

Суп с клёцками на МКБ	250г.
Тефтели тушёные в соусе	80/30г.
Каша гречневая с маслом	200/5г.
Хлеб пшеничный	30г.
Хлеб ржано-пшеничный	30г.
Чай с сахаром витаминизированный	200г.

Норма порции соответствует нормам Роспотребнадзора.

3. Столы начальных классов накрываются ответственными за питание.
4. На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
5. Сотрудники столовой одеты в форму: халат, шапочка, перчатки.

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;

Члены комиссии:

/Михайлова О.М../

/Есина М.В./

/Кубеткина Л.В./

С актом ознакомлена:

Повар:

/Панфёрова А.А./