

АКТ №5

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 30 января 2026 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. Карабаева Татьяна Михайловна - член родительского комитета

Комиссия по питанию, составили настоящий акт в том, что 30 января 2026 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки на 3 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 41 человек или 91% от общего числа учащихся, из них 5 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 30.01.2026 года:

Завтрак:

Каша молочная овсяная	200/5г.
Бутерброд с маслом на батоне	50/10г.
Чай с сахаром витаминный	200г.

Хлеб пшеничный 50 г.

Обед:

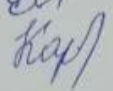
Суп лапша на МКБ	250г.
Жаркое по-домашнему с курицей	250/25
Салат из белок.капусты с морковью	60г.
Хлеб пшеничный	30г.
Хлеб ржано-пшеничный	30г.
Компот из смеси сухофруктов	200г.

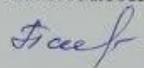
Норма порции соответствует нормам Роспотребнадзора.

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.
6. Суточные нормы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в бракераже готовой кулинарной продукции.
7. В обеденном зале столы накрыты отдельно по классам, соблюдается безопасная дистанция.
8. Для мытья рук имеются раковины с мылом.

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- классным руководителям проводить беседы с уч-ся о гигиене рук.

Члены комиссии:  /Михайлова О.М./
 /Есина М.В./
 /Карабаева Т.М./

С актом ознакомлена:
Повар:  /Панфёрова А.А./