АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «9» ноября 2026 года

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов подтверждающее качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации. Санитарное состояние пищеблока.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Председатель комиссии – Скобельцина Е.В. – председатель профсоюзной организации;

Члены комиссии:

-Елисеева Л.А –ответственная за организацию питания в школ

-Коновалова М.А. родитель учащегося 4Б,7А класса,

-Вердеш М.А. -родитель учащегося 8А класса,

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссия провела проверку санитарного состояния школьной столовой

-Санитарное состояние пищеблока, обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;

-Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

-Соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников; Проверка медицинских книжек у работников пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1. У входа в школьную столовую для мытья рук установлены умывальные раковины, полотенце сушители в рабочем состоянии, в наличии жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они ведут контроль за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Уборку обеденного зала производит работник школы после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
5. Меню, утвержденное директором школы, весит в доступном месте.
6. Фактическое меню на 9 октября соответствует 12-ти дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
7. На момент проверки было предложено разнообразное меню для свободной продажи, способствующее оздоровлению школьников.
8. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

9. Был проведен опрос учащихся 2,3,4,5 классов (19 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все дети школьным питанием удовлетворены.
10. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована, сколы на посуде не обнаружены.
11. В школьной столовой работает буфет, буфетная продукция разнообразна, соответствует нормам СанПина, большое разнообразие напитков, соков, кондитерских изделий. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена шеф- повар Гизятуллова Н.М..

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

– Скобельцина Е.В. _____

-Елисеева Л.А – _____

-Коновалова М.А. _____

-Вердеш М.А. - _____