

Акт

обследования школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания учащихся МАОУ «Школа №7»

от 30 сентября 2025

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия по организации питания учащихся МБОУ «Школа №7», в составе председателя - заместителя директора по ВР Хашхаян М.О. членов комиссии: ответственной за питание Болдыревой Н.М., фельдшера Духаревой И.О., Сафроновой Т.В.. провели обследование санитарного состояния школьной столовой, качества готовой продукции

Комиссия постановила:

1. Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное.
2. Двухнедельное меню имеется в наличии.
3. Ежедневное меню размещено на информационном стенде, утверждено директором школы.
4. Меню имеется для всех возрастных групп и категорий учащихся (1-4 класс завтрак и обед, для учащихся 1-4 классов с ОВЗ, для учащихся 5-11 классов с ОВЗ)
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
6. Цикличное меню для ознакомления родителей вывешено на сайте ОУ.
7. Все контрольные порции выставлены на демонстрационном столе, вес соответствует указанному в меню.
8. По меню три комплекса:

1 комплекс для обучающихся 1-4 классов (1 смена –завтрак, 2 смена –обед)

Завтрак:

- Плов из птицы
- Салат из белокочанной капусты
- Чай с сахаром
- Батон домашний

Стоимость: 76 руб. 45 коп.

обед:

- суп картофельный с макаронными изделиями
- рыба тушеная в томате с овощами
- пюре картофельное
- икра кабачковая
- кисель из клубники

- Хлеб ржано-пшеничный
- Батон домашний
- яблоко

Стоимость – 107 руб. 03 коп

2 комплекс для обучающихся 5-11 классов

- суп картофельный с макаронными изделиями
- плов из филе птицы
- салат витаминный
- Компот из яблок
- Хлеб ржано-пшеничный
- Батон домашний

Стоимость: 90 руб.13

3 комплекс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Завтрак 1-4 класс

- Плов из птицы
- Салат из белокочанной капусты
- Чай с сахаром
- Батон домашний

обед 1-4 класс:

- суп картофельный с макаронными изделиями
- рыба тушеная в томате с овощами
- пюре картофельное
- икра кабачковая
- кисель из клубники
- Хлеб ржано-пшеничный
- Батон домашний
- яблоко

Завтрак 5-11 класс

- рыба тушеная в томате с овощами
- картофель отварной
- салат «Степной»
- Кисель из клубники
- Батон домашний
- Хлеб ржано-пшеничный

Обед 5-11 класс

- суп картофельный с макаронными изделиями
- плов из птицы
- салат «Степной»
- кисель из клубники
- Хлеб ржано-пшеничный

- Батон домашний
- Яблоки

Свободный выбор:

Цыпленок отварной, гречневая каша вязкая с маслом, винегрет, котлета говядины рубленая, сосиска, картофельное пюре, гуляш из говядины, картофель отварной, капуста тушеная, картофель по-деревенски
9. Температурный режим готовой продукции соблюдается, накрывание столов происходит тогда, когда все дети сели за стол.

10. График питания обучающихся соблюдается.

11. График дежурства в столовой соблюдается.

12. Бракерный журнал заполнен.

13. Бракер снимается со всех партий готовой продукции

14. Факты не допуска к реализации блюд бракерной комиссией не выявлялись.

выявлялись.

15. Сотрудники столовой работают в специальной одежде

16. В помещении столовой постоянно работают два дезинфектора

17. Помещение проветривается в соответствии с графиком проветривания помещений.

18. Инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями.

19. В столовой созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены

20. Уборка помещения производится после каждого приема пищи.

Председатель комиссии

М.О. Хашхаш

М.О. Хашхаш

Члены комиссии:

И.О. Духарева

Н.М. Болдырева

Сафронова Т.В.

И.О. Духарева
Н.М. Болдырева
Сафронова Т.В.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МАОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 30.09.2025

Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Софронько Татьяна Васильевна

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
	– средствам для сушки рук		
	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обделенные столы чистые (протертые)		
8	Обделенные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		

Член комиссии:

Сафронова Т.В.

Рацион питания		
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓
14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓
15	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓
16	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓
17	Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓
Культура обслуживания		
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одежды в санитарную одежду	✓
19	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓