

Акт

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

от 26 февраля 2026

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия по организации питания учащихся МБОУ «Школа №7», в составе председателя - Болдыревой Н.М., фельдшера Духаревой И.О., Османовой Н.В., Халдаевой Е.П., Ерашовой В.Ф. 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. Циклическое 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:

- Запеканка из творога с морковью
- Яблоко
- Чай с сахаром
- Батон домашний

Стоимость: 76 руб. 45 коп.

обед:

- Салат из соленых помидоров
- Щи из квашеной капусты
- Тефтели из птицы
- Картофель отварной
- Компот из вишни

- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Стоимость – 107 руб. 03 коп

2 комплекс для обучающихся 5-11 классов

- Салат из соленых помидоров
- Щи из квашеной капусты
- Тефтели из птицы
- Картофель отварной
- Компот из вишни
- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Стоимость: 90 руб.13

3 комплекс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Завтрак 1-4 класс

- Запеканка из творога с морковью
- Яблоко
- Чай с сахаром
- Батон домашний

обед 1-4 класс:

- Салат из соленых помидоров
- Щи из квашеной капусты
- Тефтели из птицы
- Картофель отварной
- Компот из вишни
- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Завтрак 5-11 класс

- Запеканка из творога с морковью
- Яблоко
- Чай с сахаром
- Батон домашний

Обед 5-11 класс

- Салат из соленых огурцов и отварной свеклы
- Щи из квашеной капусты
- Тефтели из птицы
- Картофель отварной
- Компот из клубники
- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Свободный выбор:

Цыплята отварные, гречневая каша вязкая с маслом, винегрет, котлета говядины рубленая, сосиска, картофельное пюре, картофель отварной, капуста тушеная, картофель по-деревенски, картофель фри, рыба тушеная

9. Температурный режим готовой продукции соблюдается, накрытие столов происходит тогда, когда все дети сели за стол.

10. График питания обучающихся соблюдается.

11. График дежурства в столовой соблюдается.

12. Бракеражный журнал заполнен.

13. Бракераж снимается со всех партий готовой продукции

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

15. Сотрудники столовой работают в специальной одежде

16. В помещении столовой работают два рециркуляра, согласно графику

17. Помещение проветривается в соответствии с графиком проветривания помещения.

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

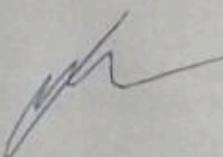
Члены комиссии:

И.О. Духарева

Н.В. Османова

Ерашова В.Ф.

Е.П. Халдаева


Н.М. Болдырева

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МАОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 25.02.2020 11³⁰

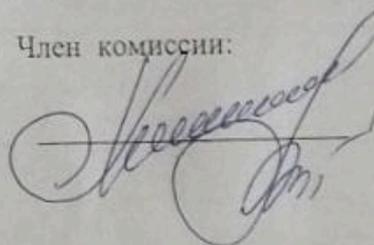
Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Назарова Светлана Петровна

№ п/п	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	✓	
2	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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные 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	✓	

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 подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
19	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член комиссии:

 Ладаева Е.Т.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ «Школа №7»**

Дата и время проведения проверки: 25 февраля, 2026 11:30

Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Брандта-Бодякина Виктория Федоровна

№ п/п	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	✓	
2	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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные 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	✓	

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МАОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 15.01.2016, 11:30

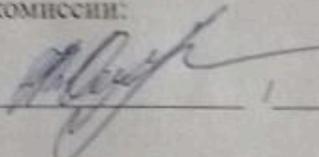
Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Осипова Елена Александровна

№ п/п	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	✓	
2	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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные 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	✓	

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 подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
19	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член комиссии:

 1. Осипова Н.В.