

Акт

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

от 29 апреля 2026

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия по организации питания учащихся МБОУ «Школа №7», в составе председателя - Болдыревой Н.М., фельдшера Духаревой И.О., Старыгиной И.В., Погосовой Е.В., Нескромной А.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. 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:

- Закуска из овощей
- Котлеты мясные особые
- Каша рассыпчатая пшеничная
- Чай с сахаром
- Батон домашний

Стоимость: 76 руб. 45 коп.

обед:

- Салат из капусты
- Суп картофельный с бобовыми
- Птица отварная
- Макароны изделия отварные

- Компот из сухофруктов
- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Стоимость – 107 руб. 03 коп

2 комплексе для обучающихся 5-11 классов

- Салат из капусты
- Суп картофельный с бобовыми
- Птица отварная
- Макароны изделия отварные
- Компот из сухофруктов
- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Стоимость: 90 руб.13

3 комплексе для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Завтрак 1-4 класс

- Закуска из овощей
- Котлеты мясные особые
- Каша рассыпчатая пшеничная
- Чай с сахаром

Батон домашний обед 1-4 класс:

- Салат из капусты
- Суп картофельный с бобовыми
- Птица отварная
- Макароны изделия отварные
- Компот из сухофруктов
- Батон домашний
- Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)

Завтрак 5-11 класс

- Закуска из овощей
- Котлеты мясные особые
- Каша рассыпчатая пшеничная
- Чай с сахаром

Обед 5-11 класс

- Помидор соленый
- Суп картофельный с бобовыми
- Птица отварная
- Каша рассыпчатая гречневая
- Компот из сухофруктов
- 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 рецеркуляра, 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

Н.М. Болдырева

Члены комиссии:

И.О. Духарева

И.В. Старыгина

Е.В. Погосова

А.В. Нескоромная

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в**

МАОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 29.04.26. 11. ³⁰

Член комиссии, проводивший(е) проверку: Старожилов Ирина Владимировна

№ 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: 20.04.2023, 11:30

Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Дурманова Ирина Васильевна

№ 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: 29.04.26, 11.30.

Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Гюсцова Елена Викторовна

№ 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: 29.04.2026. 11.30

Член комиссии, проводивший(е) проверку:

Нескоромная А.В.

№ 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	✓	