

## АКТ

проверки организации горячего питания в столовой средней школы № 4

от 16 октября 2025 года

Комиссия по контролю за организацией питания в составе :

- Сокова И.Н., заместитель директора по УВР
- Дубровина Д.Н., заместитель директора по АХЧ
- Мухаматдинова Е.И., школьный фельдшер
- Ударцева Н.Г., бухгалтер (ответственная по питанию)
- Павловская Н.Е., представитель родительской общественности ба класса

провела проверку:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм, правил личной гигиены, наличия специальной санитарной одежды;
- соблюдение санитарных правил при мытье посуды;
- режим питания, организация и соблюдение питьевого режима.

В ходе проверки установлено следующее: У входа в столовую стоят дежурные, напоминают, чтобы обучающиеся перед приемом пищи, мыли руки. Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному меню, подписано руководителем учреждения.

Меню на 15 октября

### Завтрак:

Гуляш из мяса птицы - 100 гр.

Каша гречневая с овощной добавкой - 210 гр.

Чай с сахаром и лимоном - 200 гр.

Хлеб пшеничный, обогащенный витамином – 30 гр.

Хлеб ржаной - 20 гр.

### Обед

Суп-лапша - 250 гр.

Запеканка картофельная с мясом, с соусом - 250 гр.

Чай с сахаром - 200 гр.

Хлеб пшеничный, обогащенный витамином – 30 гр.

Хлеб ржаной - 20 гр.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание. Дети питаются с удовольствием.

Был проверен буфет: ассортимент выпечки разнообразный (булочки, пирожки, ватрушки) из третьих блюд – компот, чай, сок. Предлагаемые блюда имеют приятный, соответствующий цвет, запах. Все блюда очень вкусные. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах отсутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован. Персонал работников столовой соблюдает правила личной гигиены, одет в специальную одежду, наличие медицинских масок и одноразовых перчаток. В пищеблоке имеется достаточное количество дезинфицирующих и моющих средств, проточная вода, созданы условия для соблюдения гигиенических требований к приготовлению пищи.

Питьевой режим в школе организован на отдельном столе. На столе стоят чайники с кипяченой водой, также размещен разнос с чистыми стаканами и разнос для использованных стаканов. На разносах имеются надписи : «чистые стаканы» и «грязные стаканы».

Замечаний не выявлено.

Подписи \_\_\_\_\_ Сокова И.Н.  
\_\_\_\_\_ Дубровина Д.Н.  
\_\_\_\_\_ Мухаматдинова Е.И.  
\_\_\_\_\_ Ударцева Н.Г.  
\_\_\_\_\_ Павловская Н.Е.