

АКТ

проверки организации горячего питания в столовой средней школы № 4
от 18 февраля 2026 года

Комиссия по контролю за организацией питания в составе :

- Сокова И.Н., заместитель директора по УВР
- Дубровина Д.Н., заместитель директора по АХЧ
- Вихарева 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 18 февраля

Завтрак:

Фрикассе из курицы - 90 гр.

Макароны отварные с овощной добавкой - 180 гр.

Чай с сахаром - 200 гр.

Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 30 гр.

Хлеб ржаной - 20 гр.

Обед:

Борщ с капустой, со сметаной - 200/5 гр.

Котлета « Ежик» - 90/30

Пюре картофельное - 150 гр.

Чай с сахаром - 200 гр.

Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 30 гр.

Проверен вес порций блюд: отклонений от нормы нет. 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.
_____ Вихарева Е.И.
_____ Ударцева Н.Г.
_____ Павловская Н.Е.