

АКТ

проверки организации и качества питания в столовой школы № 4

от 27 января 2026 года

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:

И.Н. Сокова – заместитель директора по ВР

Д.Н. Дубровина – заместитель директора по АХЧ

Л.Н. Сорокина – социальный педагог

И.И. Вихарева – школьный фельдшер

Н.Г. Ударцева – бухгалтер (ответственная по питанию)

проведена проверка:

- качество приготовления пищи, закладка продуктов, выход готовой продукции;
- 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 было установлено:

Меню вывешено в общий зал, соответствует двухнедельному план-меню, подписано руководителем учреждения.

Меню для детей с 6 до 11 лет

Завтрак: вес не менее 500г.

Суфле из курицы с рисом с соусом – 120

Пюре картофельное – 150

Чай с сахаром – 200

Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 30

Обед: вес не менее 700г

Овощная добавка – 60

Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной – 210

Шницель – 90

Макаронные изделия отварные – 150

Чай с сахаром – 200

Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 30

Хлеб ржаной – 20

Проверен вес порций блюд: **отклонений от нормы нет.**

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание. Сервировка столов оставила

