

Акт проверки организации питания учащихся
в школе №129

12 сентября 2025 года на 3 перемене комиссия в составе Шереметовой И.Ю.- ответственной за организацию питания учащихся в школе, Корнильевой Н.Е., члена школьной комиссии по питанию, Брагина А.А., представителя родительской общественности 3а класса провели проверку школьной столовой по вопросу организации питания учащихся в свете требований Роспотребнадзора, исполнения Указа Президента РФ об обеспечении горячим питанием учащихся начальных классов, соответствие накрытых завтраков меню льготного питания в школьной столовой.

Повели проверку столовой по следующим вопросам:

- 1 Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
- 3 Санитарное состояние зала столовой
- 4 Организация приема пищи учащимися
- 5 Соблюдения графика приема пищи
- 6 Внешний вид сотрудников столовой
- 7 Наличие меню (есть, нет)
- 8 Соответствие меню выдаваемой продукции.
- 9 Причина несоответствия

Было установлено:

1. Учащиеся начальной школы 3а, 4а класса, согласно графику питания в столовой, утвержденному директором школы, завтракали. В обеденных залах для каждого класса накрываются отдельные столы, мест хватает всем. Санитарное состояние обеденных залов удовлетворительное. За порядком наблюдал дежурный учитель и классные руководители.

У раздачи находилось меню на 12 сентября 2025 года

Завтрак соответствовал меню.

1. Бутерброд с джемом
2. Каша «Дружба» с маслом сливочным
3. Чай с сахаром и лимоном
4. Батон обогащенный микронутриентам
5. Груша свежая

На этой же перемене завтракали учащиеся средней школы, согласно графику посещения столовой. Они приобретали буфетную продукцию и горячие блюда по собственному выбору. Меню свободного выбора находилось на раздаче. На все блюда имеются ценники.

2. На раздаче предлагалось несколько горячих блюд: котлеты куриные, шницель из курицы, шашлычки из курицы.

3. Гарниры: макароны отварные, картофель отварной, греча, отварной рис.

4. В буфете имелись:

- салаты: овощной, винегрет, салат из соленых огурцов, салат из квашеной капусты;
- несколько сортов выпечки;
- соки в ассортименте;
- питьевая вода бутилированная
- Имеется кипяченая вода. На маркированных подносах находились чистые и использованные стаканы.

5. Провели расчет индекса несъедемости.

6. Сотрудники столовой в рабочей одежде.

Выводы: организация питания школьников комиссией удовлетворила. Следующую проверку провести в октябре.

Шереметова И.Ю.

Корнильевой Н.Е.

Брагина А.А.