

Акт проверки организации питания учащихся
в школе №129

19 ноября 2025 года на 2 и 3 перемене комиссия в составе Шереметовой И.Ю.- ответственной за организацию питания учащихся в школе, Корнильевой Н.Е., члена школьной комиссии по питанию, представителя родительской общественности 9а класса Потапенко Е.И. 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
- 2 Качество готовой продукции
- 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
- 9 Причина несоответствия

Было установлено:

1. Учащиеся начальной школы 1а класса, 2а, 3а, 4а, 4б 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 19 ноября 2025 года

Завтрак соответствовал меню.

1. Бутерброд с маслом
2. Каша рисовая молочная со сливочным маслом
3. Кофейный напиток
4. Батон обогащенный микронутриентами
5. Яблоко свежее

На этой же перемене завтракали учащиеся средней школы, согласно графику посещения столовой. Они приобретали буфетную продукцию и горячие блюда по собственному выбору.

2. На раздаче предлагалось несколько горячих блюд: котлеты куриные, шницель из курицы, мясо тушеное, овощи тушеные.

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

4. В буфете имелись:

- салаты: овощной, винегрет, салат из свеклы отварной с растительным маслом, салат из квашеной капусты;
- несколько сортов выпечки;
- соки в ассортименте;
- питьевая вода бутилированная

6. Имеется кипяченая вода. На промаркированных подносах находились чистые и использованные стаканы.

6. Провели расчет индекса несъедобности, отметили, что индекс несъедобности невысокий.

7. Сотрудники столовой имеют спецодежду.

8. Посуда без сколов.

В обеденном зале чисто, санитарное состояние удовлетворительное.

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

Шереметова И.Ю.

Корнильевой Н.Е.

Потапенко Е.И.