

Акт проверки организации питания учащихся
в школе №129

27 января 2026 года на 2 большой перемене комиссия в составе Шереметовой И.Ю.- ответственной за организацию питания учащихся в школе, Афанасьевой А.О., члена школьной комиссии по питанию, Свинкин В.В., представителя родительской общественности 9а 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
- 2 Санитарное состояние зала столовой
- 3 Организация приема пищи учащимися
- 4 Соблюдения графика приема пищи
- 5 Внешний вид сотрудников столовой
- 6 Наличие меню (есть, нет)
7. Оценка количества объема несъедаемых блюд

Было установлено:

1. Учащиеся начальной школы 3а класса, 4б класса, согласно графику питания в столовой, утвержденному директором школы, завтракали, находясь в разных залах. 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 27 января 2026 года. Завтрак соответствовал меню.

- 1) Бутерброд с сыром
- 2) Каша пшенная молочная с маслом сливочным
- 3) Какао с молоком
- 4) Батон обогащенный микронутриентами
- 5) Печенье обогащенные
- 6) Яблоко свежее

При оценке количества объема несъедаемых блюд, члены комиссии сошлись во мнении, что оно составляет не более 10-15%.

На этой же перемене завтракали учащиеся средней школы, согласно графику посещения столовой. Они приобретали буфетную продукцию и горячие блюда по собственному выбору. На раздаче предлагалось несколько горячих блюд: котлеты куриные, шницель из курицы, овощи тушеные, рыба запеченная, шашлычки из курицы.

Гарниры: макароны отварные, рис отварной, картофель отварной, греча. В буфете имелись салаты: овощной, винегрет, салат из свеклы отварной с растительным маслом, салат из квашеной капусты; выпечка; соки в ассортименте; питьевая вода бутилированная. Имеется кипяченая вода. На промаркированных подносах находились чистые и использованные стаканы.

Выводы: организация питания школьников комиссию удовлетворила. Следующую проверку провести в феврале 2026 года.

Шереметова И.Ю.
Афанасьева А.О.
Свинкин В.В.