

**Акт проверки организации питания
в МАОУ Кунарской СОШ
04.03.2026**

Комиссия в составе:

✓ Тарабаевой И.Е – председателя школьного родительского комитета

Деминой К.Е, члена родительского комитета от 8 класс

Рахматулиной Р.Л-ответственного за горячее питание

составили настоящий акт в том, что 04.03 2026 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Соблюдение технологии приготовления блюд.
4. Вес порций выхода готовых блюд и вкусовые качества блюд.
5. Организация питания в школе.

В ходе проверки выявлено:

1. В служебных помещениях столовой полностью выполняются требования к санитарному состоянию.
2. Завтраки и обеды реализуются в день приготовления и не хранятся. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Сырая продукция хранится в холодильниках в соответствии с требованиями САН ПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов). Суточные пробы хранятся в специальном холодильнике. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
3. Ежедневное меню вывешивается в столовой до начала 1 урока и соответствует примерному 10-дневному меню.

Завтрак:

1) Каша пшеничная с маслом и сахаром.

2) Компот из сухофруктов.

Обед:

1) Суп борщ.

2) Котлета куриная, запеченная с соусом.

3) Макароны отварные.

4) Азу.

5) Компот из сухофруктов.

6) Хлеб пшеничный.

4. Произведены взвешивания готовых порций:

Вес порции:

1) Суп борщ – 220.

5) Хлеб пшеничный – 30.

Все соответствует норме.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

5. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся:

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на переменах организовано дежурство классных руководителей и учителей.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить достаточно высокий уровень организации питания в школе.
2. Продолжить просветительскую работу с детьми и родителями о необходимости горячего питания в школе, о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
3. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в МАОУ Кунарской СОШ
4. Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

03.04.2026 года

Члены комиссии:

Марабева И. Э
Гелима Н. С
Рахматуллина Р. Л

Иван
Иван
Рахя