

**МОУО – Управление образованием Тавдинского городского округа Свердловской области**  
**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение –**  
**средняя общеобразовательная школа № 2**

623950 Свердловская обл., г.Тавда, К. Маркса, 13, тел. 3-00-18, 3-00-06, e-mail: School2tavda@gmail.com

**АКТ №3**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от 07.10.2025г.

**Комиссия по контролю за питанием в составе:** Отрадных С.И.- председатель, Супраненок С.С.- ответственная за питание, Таранова Т.А.- член родительского комитета. Ерофеев А.В. - секретарь составили настоящий акт в том, что в 09.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой начальных классов.

**Время проверки: 09.35 – 09.55 час. (2 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 7 ноября было предложено: на завтрак: котлеты московские, картофельное пюре с соусом (270), кофейный напиток (200), хлеб пшеничный (38), салат из белокачанной капусты (60)
- На обед: борщ с капустой и картофелем со сметаной (260), рыба минтай (90), каша гречневая рассыпчатая с соусом (180), напиток витошка (200), хлеб пшеничный (76)
- Для детей ОВЗ меню на сумму 156 рублей:
- на завтрак: котлеты московские, картофельное пюре с соусом (270), кофейный напиток (200), хлеб пшеничный (38), салат из белокачанной капусты (60)
- На обед: котлеты московские, картофельное пюре с соусом (270), кофейный напиток (200), хлеб пшеничный (38), салат из белокачанной капусты (60)

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании порции соответствуют норме.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и школьным фельдшером, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Охват питания обучающихся- 100%

В момент проверки количество питающихся- 73 человека.

Организация питания: у входа в столовую в начальной школе стоят: школьный фельдшер Бурдукова Ю.Н – школьный фельдшер, Супраненок С.С- ответственный за питание и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Стол чисто вытерты, на каждом столе имеются салфетки, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Обеденные столы накрывают сотрудники столовой.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся.

С актом комиссии ознакомлена :

Старший повар:

Отрадных С.И.- председатель -

Таранова Т.А.- член родительского комитета-

Супраненок С.С.- ответственная за питание

Ерофеев А.В. - секретарь

**МОУО – Управление образованием Тавдинского городского округа Свердловской области**  
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –**  
**средняя общеобразовательная школа № 2**

623950 Свердловская обл., г.Тавда, К. Маркса, 13, тел. 3-00-18, 3-00-06, e-mail: School2tavda@gmail.com

**АКТ №4**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от 07.10.2025 года

**Комиссия по контролю за питанием в составе:** Отрадных С.И.- председатель, Супраненок С.С – ответственный за питание, Кривых Т.П.- воспитатель мариинского образования, Дорошенко Е.Е.- член родительского комитета, Коленкина С.В.- учитель биологии, Ерофеенко А.В. - секретарь составили настоящий акт в том, что 7 октября 2025 года в 8.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой старших классов.

**Время проверки: 8:40- 8:55 час. ( 1 перемена)**

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 7 ноября было предложено: на завтрак салат из свежей капусты с чесноком/зелень (80/2), котлеты московские ( 100), картофельное пюре (180), соус красный основной (30), хлеб пшеничный (76), напиток Витошка (200)

На обед: борщ с капустой и картофелем со сметано/зелень (250/10/1), рыба минтай припущенный (100), каша гречневая рассыпчатая (200), соус красный основной (30), хлеб пшеничный (76), чай с сахаром (200/5)

- Для детей ОВЗ

На завтрак: : салат из свежей капусты с чесноком/зелень (80/2), котлеты московские ( 100), картофельное пюре (180), соус красный основной (30), хлеб пшеничный (76), напиток Витошка (200)

На обед: борщ с капустой и картофелем со сметано/зелень (250/10/1), рыба минтай припущенный (100), каша гречневая рассыпчатая (200), соус красный основной (30), хлеб пшеничный (76), чай с сахаром (200/5)

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и школьным фельдшером, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Меню соответствует рациону питания.

Организация питания: у входа в столовую стоят: Супраненок С.С.- ответственный за питание, классные руководители и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Столбы чисто вытерты, на каждом столе имеются салфетки, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Обеденные столы накрывают сотрудники столовой.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся.

Дежурному классу и классному руководителю строго придерживаться графика посещения столовой классами, дабы избежать столпотворения в обеденном зале.

С актом комиссия ознакомлена :

Старший повар: Белова И.В.

Отрадных С.И.- председатель

Супраненок С.С.– ответственный за питание

Коленкина С.В. – учитель биологии

Кривых Т.П.- воспитатель мариинского класса  
Дорошенко Е.Е.- член родительского комитета  
Секретарь – Ерофеев А.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849502

Владелец Отрадных Наталья Владимировна

Действителен с 05.09.2025 по 05.09.2026