

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

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 20.11.2025 года

Комиссия по контролю за питанием в составе: Отрадных С.И.- председатель, Сташковская О.Л.- школьный фельдшер, Супраненок С.С – ответственный за питание, Кривых Т.П.- воспитатель мариинского образования, Иванова Н.В.- член родительского комитета, Коленкина С.В.- учитель биологии, Ерофеев А.В. - секретарь
составили настоящий акт в том, что 20 ноября 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 было предложено: на завтрак салат из свежей капусты с чесноком (100), котлеты домашние (100), макаронные изделия отварные с маслом (180/5), соус красный основной (30), хлеб пшеничный (76), напиток из свежих ягод (200)
На обед: рассольник Ленинградский со сметаной (250/10), рагу из птицы (280), чай с сахаром и лимоном (20/5/7), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано-пшеничный (38)
- Для детей ОВЗ
- На завтрак: салат из свежей капусты с чесноком (100), котлеты домашние (100), макаронные изделия отварные с маслом (180/5), соус красный основной (30), хлеб пшеничный (76), напиток из свежих ягод (200)
- На обед: рассольник Ленинградский со сметаной (250/10), рагу из птицы (280), чай с сахаром и лимоном (20/5/7), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано-пшеничный (38)

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 закупаемых 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

Сташковская О.Л.- школьный фельдшер

Супраненок С.С.– ответственный за питание

Коленкина С.В. – учитель биологии

Кривых Т.П.- воспитатель мариинского класса

Иванова Н.В.- член родительского комитета

Ерофеев А.В. - секретарь

