

АКТ № 1
Проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ № 535
от «29» сентября 2026 года

Комиссия в составе:

Присутствовали- Иванова Н.В. – председатель, директор школы
Хайтул Е.А. – организатор питания
Нескормнюк Е. В.. – врач
Колодежная А.А. – родитель,
Алексеева Е.Н. – родитель
Квитко Е.Ю - родитель
Муслимова Н.А. – учитель начальных классов
Велькошевская Е.А. – секретарь совета

Составили настоящий акт в том, что «29» сентября 2026 года была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

- организация питания;
- качество питания, меню;
- Соблюдение санитарных норм и гигиенических требований в обеденном зале.

В ходе проверки выявлено:

составили настоящий акт в том, что «29» сентября 2026 года была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется ответственным по питанию и администрацией школы.
- На сайте ГБОУ СОШ №535 размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания , двухнедельное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии фрикаделек куриных запеченных с макаронами.
- При взвешивании готового блюда, полученная масса равнялась 150 г, что соответствует норме (выход готового блюда – 150 г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: В школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Иванова Н.В.

Хайтул Е.А.

Нескормнюк Е. В..

Колодежная А.А.

Алексеева Е.Н.

Квитко Е.Ю.

Муслимова Н.А.

Велькошевская Е.А.

Завпроизводством _____ Хокконен А.А.

Повар _____ Ю.В. Савельева