

АКТ проверки работы столовой комиссией по
питанию

от 13 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

1. Члены Управляющего совета:

Бурляй А.Т., родитель обучающегося 8 А класса

Косилова О.Е., родитель обучающегося 8 А класса

2. Члены бракеражной комиссии:

Эйбауэр Н.В., председатель бракеражной комиссии

Рудь Д.А., заместитель директора по АХЧ

Смольникова Г. Н., диспетчер за организацию питания

Калина Е.П., повар (ООО «Комбината школьного питания»)

Токманцева М.Г., фельдшер ГБУЗ СО Артемовской ЦРБ составили настоящий акт в том, что 13 сентября 2025 года была проведена проверка качества обеспечения питанием в столовой лицея.

Время проверки: 11-40 час. (вторая большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) В меню на 13 сентября было предложено салат из моркови с яблоками с маслом растительным, пюре картофельное, суфле «Птичка» с маслом сливочным, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, что соответствует утвержденному двадцатидневному меню. Меню предварительно было размещено на официальном сайте лицея.
- 2) В результате контрольной дегустации блюд установлено: вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32
- 3) Объем порций соответствует возрастной потребности детей, утвержденному

двадцати дневному меню и Методическим рекомендациям № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007г.), Методическим рекомендациям по питанию детей в организованных коллективах, Часть III Сборник технологических карт (для питания детей), Екатеринбург, 2018 (УДК 613.2 ISBN 978-5-93025-114-2)

- 4) Организация питания: у входа в столовую дежурят классные руководители, для сопровождения своего класса, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез. средством. Имеется питьевой фонтанчик «Аквалоджик». В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители находятся в столовой на время приема пищи обучающимися.
- 6) Санитарно-гигиеническое состояние столовой соответствует требованиям Роспотребнадзора, столы чисто вытерты, используются специальные средства для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Проверка продуктов на пищеблоке показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Нарушений не выявлено.
- 8) Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеется в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой).

Выводы комиссии: работу столовой и организацию горячего питания признать удовлетворительной и соответствующей предъявляемым требованиям нормативно-правовых актов. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

Бурлай А.Т. - родитель обучающегося 8 А класса

Косилова О.Е.- родитель обучающегося 8 А класса

Эйбауэр Н.В., председатель бракеражной комиссии

Рудь Д.А., заместитель директора по АХЧ

Смольникова Г. Н., диспетчер за организацию питания

Токманцева М.Г., фельдшер ГБУЗ СО Артемовской ЦРБ

С актом ознакомлена  Калина Е.П. (повар ООО «Комбинат школьного питания»)