



«Утверждаю»
Директор МБОУ УВК
«Школьная академия
им. Мальцева А.И.»

Марынич Н.Н.
«24» сентября 2026 г

Акт
о контроле организации питания

Комиссия в составе:

зам. директора по ВР – Дорогинская Е.В.,
медицинская сестра – Пума З.И.,
член родительского комитета – Осипчук Е.И.,
ответственная за ведение документации по льготному питанию – Ходырева Е.А.,

провела проверку организации питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований в столовой.

Цель проверки: контроль качества питания, соответствия отпущенных обедов утвержденному меню, соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока, а также контроля за гигиеной приёма пищи и уборкой обеденного зала, работа школьного буфета.

Предмет проверки:

- качество готовой продукции;
- соответствие меню от 24 сентября 2026 года и фактически отпущенных обедов;
- соблюдение норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды);
- гигиена приёма пищи учащимися, организация дежурства, уборка обеденного зала.
- работа школьного буфета.

В ходе проверки установлено:

1. Организация выдачи питания и контроль качества блюд:

- отпуск порций учащимся произведён в соответствии с меню от 24 сентября 2026 года;
- вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы;
- проба снималась непосредственно из ёмкости, в которой готовилась пища;
- результаты бракеража зарегистрированы в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус) готовая продукция соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам.

2. Состояние персонала пищеблока:

- все сотрудники пищеблока здоровы, допущены к работе;
- медицинские книжки имеются в наличии;
- рабочая одежда сотрудников чистая, опрятная.

3. Гигиена приёма пищи и организация обеденного зала:

- в обеденном зале организовано дежурство учащихся и дежурного учителя;

- перед входом в столовую учащиеся моют руки, используют одноразовые полотенца либо электрические сушилки для рук;
- отсутствует пересечение потоков чистой и грязной посуды;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи;
- столы моются горячей водой с добавлением моющих средств.

4. Работа школьного буфета

Для дополнительного питания в школе работает буфет. На сегодняшний день буфет работает на полную мощность и, благодаря и.п.Кабловой В.П., оборудован всем необходимым (витрины, прилавки, в достаточном количестве мебель).

Имеется ассортимент пищевых продуктов, реализуемых в школьном буфете для учащихся, которые посещают буфет на каждой перемене.

Организована свободная продажа буфетной продукции - продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания обучающихся в достаточном ассортименте за наличный и безналичный расчет.

Весь ассортимент, отпускаемой продукции, промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Ассортимент разнообразен, запрещенных продуктов в буфете не наблюдаются. Режим работы буфета соответствует режиму работы школы.

Выводы комиссии:

Организация питания в столовой соответствует установленным требованиям. Нарушений не выявлено. Качество готовой продукции соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам, выдача блюд произведена согласно утверждённому меню. Санитарно-гигиенический режим в обеденном зале соблюдается. Санитарное состояние буфета на удовлетворительном уровне, осуществляется ежедневная уборка помещения буфета и еженедельная генеральная уборка помещения. Обеспечивается своевременный вывоз мусора и пищевых отходов. Продолжить работу школьного буфета с соответствующим режимом.

Члены комиссии: _____ Пума З.И.
 _____ Дорогинская Е.В.
 _____ Осипчук Е.И.
 _____ Ходырева Е.А.