

АКТ  
проверки контроля качества питания обучающихся  
МБОУ «Нижегорская СОШ №2» школьным советом родительского контроля  
от 27.11.2025 года

Совет родительского контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «Нижегорская СОШ №2» в следующем составе: Толмач А.П., директор школы, Петрашева Т.С. зам. директора по УВР, Зуева О.М. медицинская сестра школы, Тютенькова Н.А. - родитель ученика 9-Б класса, Якубова Б.С. – родитель ученика 6-А класса в присутствии повара Ефремовой Е.А. осуществили проверку качества питания обучающихся.

Вопросы контроля:

1. Соответствие приготовленных блюд утвержденному ежедневному меню.
2. Условия соблюдения правил личной гигиены.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки было установлено:

Обслуживается школьная столовая сотрудниками (4 человека) ООО «Торговое ресторанное хозяйство» под руководством повара Ефремовой Е.А. Заключены договоры на услуги по организации горячего питания №

Столовая рассчитана на 80 посадочных мест.

Имеется согласованное с Роспотребнадзором 10-дневное меню для организации питания обучающихся.

Школьная столовая имеет набор помещений и оборудования для организации питания детей. Технологическое состояние соответствует СанПиНам, технологическим оборудованием обеспечена

Продукты питания хранятся в 4-х холодильниках, суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике. Все холодильники используются по назначению. На момент проверки оборудование исправно. Имеются обеденный зал, раздаточная зона. Водоснабжение - централизованное, горячая вода имеется.

В столовой готовят первые, вторые, третьи блюда.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделен и оборудован стеллаж. Буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

В обеденном зале имеется зона раздачи обедов. Бесплатные обеды, для детей начальной школы, сервирует повар и кухонные работники.

На момент осмотра в 09.00. в столовой получают завтраки обучающиеся 1А, 1Б, 2А, 2Б классов. В день проверки в меню: каша из гречневой крупы, печень по-строгановски, икра кабачковая, кисломолочный продукт, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено. «Индекс несъедемости» блюд составил ~20%.

Журнал бракеража членами комиссии заполняется своевременно.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковом контейнере под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются.

Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

**Вывод:**

1. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному ежедневному меню.
2. Правила личной гигиены соблюдаются.
3. «Индекс несъедемости» в пределах допустимого.

Члены совета родительского контроля:

Петрашева Т.С.	Зуева О.М.
Тютенькова Н.А.	Якубова Б.С.

Директор

А. П. Толмач