

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2 с. Серноводское»**

**Акт проверки организации питания  
в МБОУ «СОШ №2 с.Серноводское»**

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №2 с.Серноводское», комиссия в составе:

Асланбекова Л.С.. – заместителя директора по УВР;  
Улубаева А.Л. – педагога-психолога;  
Матаева Н.Р.– представитель общешкольного родительского комитета;  
Турпалова М.С– председателя родительского комитета 6 класса;  
Газиева С.М. – председателя родительского комитета 7 класса;  
Мамышевой К.С. -медицинский работник.

составили настоящий акт в том, что 03.10.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

**Проверено:**

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Ассортимент и качество отпускаемой школьным буфетом продукции.
4. Соблюдение технологии приготовления блюд.
5. Вес порций выхода готовых блюд и вкусовые качества блюд.
6. Организация питания в школе.

**В ходе проверки выявлено:**

1. В служебных помещениях столовой полностью выполняются требования к санитарному состоянию.
2. Завтраки и обеды реализуются в день приготовления и не хранятся. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Сырая продукция хранится в холодильниках в соответствии с требованиями САН ПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов). Суточные пробы хранятся в специальном холодильнике. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
3. Ежедневное меню вывешивается в столовой до начала 1 урока и соответствует примерному 10-дневному меню.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной продукции (пирожки, пицца, сосиски, котлеты в тесте и др.), что пользуется спросом у учащихся.

4. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие. Готовая продукция хранится в холодильниках в таре, закрытой крышками.
5. Вес готовых порций соответствует заявленному в меню выходу. Произведены взвешивания готовых порций:

Все соответствует норме.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

6. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся:

1-4 классы – 2 перемены;

5-9 классы – 2 перемены.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на переменах организовано дежурство классных руководителей и учителей.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить достаточно высокий уровень организации питания в школе.
2. Продолжить просветительскую работу с детьми и родителями о необходимости горячего питания в школе, о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
3. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания.
4. Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

Участвовали в проверке:

Асланбекова Л.С. – заместителя директора по УВР;

Улубаева А.Л. – педагога-психолога;

Матаева Н.Р. – представитель общешкольного родительского комитета;

Турпалова М.С. – председателя родительского комитета 6 класса;

Гагиева С.М. – председателя родительского комитета 7 класса;

Мамышевой К.С. – медицинский работник.