ГБОУ СОШ №322

Акт

2026-2027 учебный год

проведения проверки общественной комиссией
по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой

Дата проведения: 12.11.2026

Цели:

- ✓ проверка санитарного состояния обеденного зала
- ✓ проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции в школьном буфете
- ✓ проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню
- ✓ проверка веса порций выхода готовой продукции

12.11.2026 была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой ГБОУ СОШ №322 родительским контролем.

Присутствовали:
Зам.директора Дубровина М.Б
Отв. за организацию питания в ОУ: Степьмакова О.Б.

Представители родительской общественности:
Сергиева Олеся Владимировна
Иванова Наталия Николаевна
Брило Анастасия Александровна

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала

Критерии проверки	Оценка
Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками столовой (чистота одежды, опрятность, наличие головных уборов, наличие СИЗ)	Соблюдаются Не соблюдаются
Состояние школьной посуды и приборов (наличие, чистота)	Удовлетворительное Неудовлетворительное
Состояние обеденного зала (чистота, наличие мыла для мытья рук, салфеток на столах, диспенсеров для обработки рук)	Удовлетворительное Неудовлетворительное
Наличие меню, графика работы столовой и буфета, дежурства администрации, учителей и классов по столовой	Есть в наличии Нет в наличии

2. Ассортимент и качество отпускаемой продукции в школьном буфете

Критерии проверки	Оценка
Соответствие ассортимента отпускаемой продукции в школьном буфете потребностям учащихся	Соответствует Не соответствует
Соответствие внешнего вида отпускаемой продукции санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует Не соответствует
Соответствие качества отпускаемой продукции санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует Не соответствует

ГБОУ СОШ №322 **Акт** 2026-2027 учебный год

3. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню

Критерии проверки	Оценка
Соответствие рациона обеда утвержденному меню: (перечислить:	Соответствует Не соответствует
Соответствие внешнего вида горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует Не соответствует
Соответствие вкуса горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует Не соответствует

4. Технологический процесс мытья посуды и столовых приборов

Критерии проверки	Оценка
Соответствие инструкциям по обработке посуды и столовых приборов	Соответствует Не соответствует
Соответствие внешнего вида посуды и столовых приборов санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует Не соответствует

5. Вес порций выхода готовой продукции

Произведено взвешивание готовых порций.

№	Название блюда	вес	Соответствие норме
1	Рыдник из говядины	150	соответствует/не соответствует
2	Чай с молоком или сок	210	соответствует/не соответствует
3	Фрукты (яблоко)	120	соответствует/не соответствует
4	Пастила	40	соответствует/не соответствует
5			соответствует/не соответствует
6			соответствует/не соответствует

Выводы:

1. Внешний вид столовой удовлетворительный/неудовлетворительный
2. Питание в школьной столовой соответствует/ не соответствует правилам и нормам СанПин.
3. Измерение индекса несъедаемости меню 20%

Рекомендации, пожелания:

Рассмотреть вопрос о замене чая с молоком на фруктовый напиток (кофейный напиток ООО "Иванов"). Поставить салфетки на столы.

Председатель комиссии:

Члены комиссии: (Иванова Н.Н.) Степанова О.Ю.

(Бурмистрова А.А.)

(Смирнова О.В.)