

АКТ

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

От 03 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Председатель – Директор лицея № 329
Ответственный по питанию -
Зам. директора по УВР-
Председатель профкома лицея
Член родительского комитета

О.А. Беляева
Т.В. Коровина
Н.В. Рязанова
Е.В. Веселова
А.В. Пахомов

Провели проверку в школьной столовой в присутствии зав. Столовой Толмачевой Ю.А.

Цель проверки:

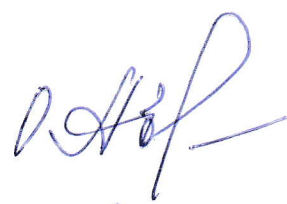
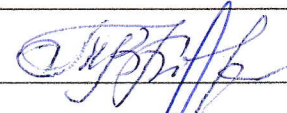
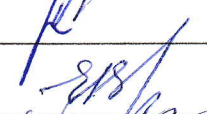
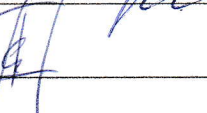
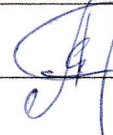
- Организация завтраков у учащихся начальных классов.

В результате проверки установлено:

- Ассортимент продуктов питания разнообразен,
- соблюдаются все санитарные требования.
- Отпуск питания организован по классам соответственно с графиком.
- Завтрак для учеников начальной школы производится на 1-й 2-й и 3-й переменах, обед через 3 часа.
- Наименование блюд соответствует заявленному меню, порции – расчетным нормам, тепловой режим готовых блюд соблюден.

Постановили:

-Признать работу столовой хорошей.

	О.А. Беляева
	Т.В. Коровина
	Н.В. Рязанова
	Е.В. Веселова
	А.В. Пахомов

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 11.11.2025г.

Комиссия в составе:

Председатель – Директор ГБОУ лицея № 329
Советника директора по воспитательной работе
Зам. директора по УВР
Председатель профкома лицея
Ответственная по питанию (социальный педагог)
Члены родительского комитета

О.А. Беляева
Д.С. Холистов
Н.В. Рязанова
Е.В. Веселова
Т.В. Коровина
А.В. Пахомов
Л.А. Иванова

Цель проверки:

1. Организация питания.
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и нормам СанПиН, (вкус, вес, температура).
3. Проверка вкусовых качеств и температурного режима блюд;
4. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Время проверки: 9.00-09.35

В результате проверки установлено:

1. В лицее организовано питание на платной и бесплатной (дотационной) основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

- а) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
- б) В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (салаты, соки, морсы, коктейли, чай, кондитерскую продукцию, в том числе разнообразную свежую выпечку столовой, фрукты).
- в) В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

2. Реализация блюд соответствует утвержденному меню. В день проверки, в соответствии с меню, завтрак состоит из бутерброда с запеченным филе курицы, запеканки из творога с вареньем, чая с сахаром и свежего яблока.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, температурному режиму, весу порции, качеству продуктов нет. В день проверки Подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах и вид. Дети с удовольствием кушают пищу.

4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки, халаты).

5. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.

6. При посещении столовой учащимися соблюдаются правила личной гигиены. При входе в столовую все дети моют руки.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжить вести просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище и о соблюдении правил личной гигиены.

Члены родительского контроля:

А.В. Пахомов
Иванова Л.А.

Директор лицея № 329

Беляева О.А.

Советник директора по

Холистов Д.С.

воспитательной работе

Председатель профкома лицея

Е.В. Веселова

Ответственная за организацию

Коровина Т.В.

питания в лицее № 329