

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
от 01 октября 2025 года
МБОУ «Гимназия №22»

Комиссия в составе:

Проценко И.А. – председатель комиссии, представитель родительского комитета 5Г класса, член Управляющего Совета

Слебик Е.А.- руководитель структурного подразделения «Воспитательная работа и дополнительное образование»

Кривых Т.В. – повар-бригадир

- Фишер С.В. – представитель родительского комитета 4А класса

- Галкина Г.А. - представитель родительского комитета 4А класса, составили настоящий акт в том, что 01 октября 2025 года в 15.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 01 октября было предложено: комплекс 1 (1-4 классы) – обед: борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, ризотто с мясом, напиток из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Комиссией установлено, что ежедневное меню полностью соответствует цикличному меню на данный день, цикличное меню размещено на сайте гимназии в разделе «Школьное питание». Ежедневное меню размещено на стенде в столовой и рекреации 1 этажа.

2) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, соответствуют в граммах, согласно утвержденному меню. Качество приготовленной продукции проверено бракеражной комиссией, о чем свидетельствует запись в бракеражном журнале, который ведется ежедневно. Родители отметили, что пища в меру горячая и вкусная. Количество отходов небольшое.

3) Организация питания: питание в 15.30. было организовано для учащихся 4АБВГ классов через накрывание. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (13 раковин с жидким мылом, для сушки рук имеются две сушилки, бумажные полотенца). Все классные руководители сопровождают свои классы, контролируют, чтобы дети мыли руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места рассчитаны по количеству учащихся в классах. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов. График питания соответствует утвержденному графику, вывешенному на стенде в столовой и холле 1 этажа.

4) Уборка помещений проводится регулярно, после каждого приема пищи. На момент проверки замечаний по уборке помещений нет. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещении столовой не обнаруживались. Все сотрудники столовой имеют форму одежды, согласно требованиям.

Рекомендации:

1. Оформить комфортную зону для приема пищи педагогов
2. Сделать комплексный обед 2 смены: горячее второе блюдо, булочное изделие и напиток

С актом комиссии ознакомлена

повар бригадир Кривых Т.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Проценко И.А.

Слебик Е.А.

Фишер С.В.

Галкина Г.А.