

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**  
**с участием родителей**

20 мая 2026 года

20 мая 2026 года в 12:50 (по окончании пятого урока) комиссией по организации и контролю за качеством питания (далее – члены комиссии) была проведена проверка питания обучающихся (обед) в составе:

- Абзалова Роза Зиганшовна, заведующий столовой;
- Зарипова Алсу Ильдусовна, родитель обучающегося 8б класса;
- Загидуллина Гульнара Наилевна, родителя обучающегося 9а класса;
- Камалетдинова Гульнара Махмудовна, родителя обучающегося 6а класса;
- Мазур Венера Марсовна, учитель;
- Садикова Люция Бариевна, заместитель директора по воспитательной работе;
- Старостина Лилия Халимовна – медицинская сестра

Начало контроля: 12:50 (перемена – обед для обучающихся 4а,4б, 5а, 5б, 6а, 6б классов).

Члены комиссии осуществляли проверку по следующим показателям:

- реализация блюд соответственно утвержденному меню;
- гигиенические нормы для персонала и оборудования, направленные на предотвращение пищевых отравлений;
- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды;
- наличие жидкого мыла, сушилок для рук и бумажных полотенец соответствует СанПин;
- соблюдение обучающимися правила личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
- наличие дневных проб реализуемых блюд.

Меню, разрабатывается с учетом возраста. На обед в соответствии с меню было предложено:

- Рыба припущенная с овощами – 75/30 гр.
- Каша вязкая пшеничная с маслом – 200/5 гр.
- Какао с молоком – 200 гр.
- Яблоки (порциями) - 200 гр.
- Хлеб пшенично-ржаной – 35,2 гр.

Члены комиссии, посетив школьную столовую, оценили ее санитарно – гигиеническое состояние, ознакомились с меню, посмотрели прием пищи обучающимися 4-7 классов. Обратили внимание на чистоту обеденного зала, состояние посуды и мебели, внешний вид подаваемых блюд и другое.

По итогам контроля члены комиссии отметили:



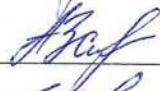
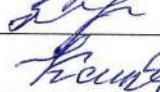



- имеется меню для всех категорий детей, которое размещается на сайте школы и вывешено в обеденном зале;
- в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты;
- на момент контроля, не выявлены факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии;
- хорошее санитарно – гигиеническое состояние столовой;
- в столовой установлены раковины для мытья рук; на каждой раковине имеется жидкое мыло, установлена электросушилка для рук. Обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены. Фактов нарушений нет;
- факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены;
- каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику; каждому классу определено место приема пищи.

**Вывод:** Замечаний по организации горячего питания со стороны членов комиссии нет.

С актом ознакомлена:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Р.З.Абзалова, зав.столовой  
 Л.Б.Садикова  
 А.И.Зарипова  
 Г.Н.Загидуллина  
 Г.М.Камалетдинова  
 В.М.Мазур  
 Л.Х.Старостина