

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 29.04.2026 года

Комиссия в составе:

Грашова Анастасия Андреевна
Тазетов Надежда Тимуровна
председатель ред. комитета

составили настоящий акт в том, что 29 апреля 2026 в 11⁰⁰ была
проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>удовлетворительно</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Выводы комиссии:

При дегустации блюд вкусовые качества
едн. блюдам хорошо, порции соот-
ветствуют возрастной потребности
детей
Организация питания осуществляется

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Грашова Ана
-
-

Члены комиссии:

- Грашова Анастасия Андреевна | Грашова
(Ф.И.О.) (подпись)
- Тазетов Надежда Тимуровна | Тазетов
(Ф.И.О.) (подпись)
- _____ | _____
(Ф.И.О.) (подпись)

С актом комиссии ознакомлен : _____ /

проверки качества организации питания

МБОУ «Малотавринская СОШ»

Дата заполнения: 29.04.2026.

Время заполнения: 11⁴⁰Участники проведения проверки: Аришев Анастасия Андреевна
Тюгетова Надежда Геннадьевна

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло?	✓	
3.	Имеются средства для сушки рук?	✓	
4.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протёртые).	✓	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой.	✓	
3.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья.	✓	Результат Летиса
6.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют.	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовлетворительное).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Объем пищевых отходов после приема пищи (При наличии указать процент)		20%

Дополнительные

замечания: *замечаний нет*
было очень вкусно

Предложения:

Подписи

участников проверки:

Тажиев М.И. (Тажиев)
Ярошев А.А. (Ярошев А.А.)