

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД № 7 Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

АКТ

проверки организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Школа-детский сад № 7 г. Феодосии Республики Крым»
родительским контролем

30.09.2026 г.

Комиссией в составе:

Чирьева Е.Б., председатель родительского контроля,
Крицкая Л.Н., ответственная за питание,
Белая В.Р., член родительского контроля,
Сычёва В.И., член родительского контроля,
Ляшенко М.В., член родительского контроля.

провели проверку работы школьной столовой и организации горячего питания для учащихся оператором питания ИП Гапоненко О.И.

В ходе проверки установлено:

1. У входа в столовую имеются 8 раковин для мытья рук с жидким мылом и аппараты для сушки рук, на двери вывешен график приёма горячего питания, утверждённый директором школы.
2. В столовой для каждого класса начальной школы накрываются отдельные столы (всего 30 столов, 120 посадочных мест), на каждом столе есть салфетки.
3. В обеденном зале просторно, чисто и уютно, график уборки и проветривания соблюдается.
4. Возле буфета имеются информационные стенды, на которых размещены ежедневное меню, утверждённое директором школы, прейскурант выпечки собственного производства, информация о витаминах, правила поведения в столовой, уголок потребителя.
5. Ассортимент продукции, отпускаемый школьным буфетом разнообразный. В наличии имеется выпечка (булка сырная, с маком, корицей, пирожок с картофелем, с капустой, с повидлом, с яблоками, вишней), вода без газа и соки. На всей продукции имеются ценники. На момент проверки нарушений сроков годности на реализуемую буфетную продукции не выявлено.
6. Внешний вид сотрудников столовой соответствует санитарным нормам.
7. Соблюдаются требования к отбору и хранению суточных проб (суточные пробы отбираются в стеклянную посуду с крышками, посуда для суточных проб в хорошем состоянии).
8. Сертификаты качества и ветеринарные свидетельства на продукты в наличии.
9. Технологические карты приготовления блюд имеются.
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции в наличии.
11. Контрольное взвешивание готовых блюд соответствует заявленному меню:
икра кабачковая (60 гр.);
омлет натуральный (150 гр.);
хлеб пшеничный (40 гр.);
кондитерское изделие (печенье) (35 гр.);
чай с сахаром (215 гр.).
12. Контрольное взвешивание не съедаемых остатков:
Омлет натуральный – 3,150 (13%)

Предложения:

1. Классным руководителям 1-11 классов проводить беседы с родителями о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Чирьева Е.Б.
Крицкая Л.Н.
Белая В.Р.
Сычёва В.И.
Ляшенко М.В.

Конц
[подписи]