

АКТ

По изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МАОУ «Лицей № 6» (ул. Купца Горохова)

15.04.2026 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии : Полонская Т.Н. – заместитель директора,

Члены комиссии :

Бредихина И.В. – ведущий бухгалтер,

Ольховская О.В. – учитель,

в присутствии заведующей столовой Гладилиной Н.В. составили настоящий Акт о том, что в 8.25 была проведена проверка качества питания в школьной столовой, составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.

В ходе проверки выявлено :

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве : 14 шт. со стороны начальной школы, 14 шт. со стороны старшей школы, рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 12 шт. (по 6 шт. с каждой стороны). В обеденном зале в рабочее время с 8.00 до 17.00 работают Рециркуляторы (4 шт.).

Наличие мыла : есть.

Наличие графика работы столовой : есть.

Наличие графика приема пищи : есть.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) : 20 минут, успевают.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой :

Гладилину Н.В.

Дежурство учащихся в столовой (как организовано) : организовано. Дежурные от классов помогают в накрытии столов, уборке посуды после приема пищи. Дежурные накрывают в фартуках, шапочках, масках и перчатках.

Чистота зала : после каждого приема пищи делается уборка в зале, столы протираются дез.средством.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями и др. мебелью) :

Оборудован столовой мебелью, количество посадочных мест – 582.

(прим.: достаточно ли посадочных мест) : достаточно.

Внешний вид поваров : повара одеты в специальную одежду, в медицинских масках, в перчатках, внешний вид : чистый, опрятный.

Эстетичность накрытия столов :

-гигиеническое состояние столов : чистые, моются специальным моющим средством.

-наличие 2-х комплектов подносов : есть.

-наличие 2-х комплектов столовых приборов : есть.

-гигиеническое состояние столовых приборов : столовые приборы чистые.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено на раздаче, доступно для просмотра. Выпечка и напитки в свободном доступе находятся на раздаче, горячие блюда расположены на мармите, салаты и закуски в специальном холодильнике, в свободном доступе.

Соответствие рационов питания утвержденному меню : соответствует утвержденному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд : контрольные блюда имеются и располагаются на стойке буфета.

Ассортимент буфетной продукции разнообразный : первые блюда, вторые блюда, салаты, выпечка, напитки, соответствует свободному меню.

Качество готовой пищи (Приложение 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует :

Считать организацию горячего питания на должном уровне. Предоставлять информацию о горячем питании на родительском собрании. Осуществлять постоянный контроль за качеством приготовления пищи, за своевременным накрытием горячих блюд, чтобы не допустить их остывания. Классным руководителям провести беседы в классах о пользе горячего полноценного питания, о поведении в школьной столовой, о чистоте столов после принятия пищи.

Члены комиссии :

Полонская Т.Н. 

Бредихина И.В. 

Ольховская О.В. 

Изучение качества готовой пищи

Дата Прием пищи	Наименование блюда	Критерии оценки				
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контр. взвешив. блюда	Качество блюда	
					Внешний вид Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение темпер.режима
завтрак	Каша рисовая молочная	Доведена до готовности	200/5	203/5	Цвет и запах соответствуют	соответствует
	Чай с молоком	Доведен до готовности	200	203	Цвет, запах и вкус соответствуют	соответствует
	Бутерброд с повидлом		60	62	Хлеб не сухой на срезе, масло держит форму кубика	соответствует
	Мандарин		100	105	Внешних повреждений нет, цвет, запах и вкус соответствуют	