

## АКТ

### По изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МАОУ «Лицей № 15» (ул. Купца Горохова)

15.09.2026 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<br><br>Прием<br>пищи | Наименование<br><br>блюда | Критерии оценки                         |                                    |                             |                                                                                     |                           |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|                           |                           | Правильность<br>кулинарной<br>обработки | Выход<br>блюда<br>согласно<br>меню | Контр.<br>взвешив.<br>блюда | Качество блюда                                                                      |                           |
|                           |                           |                                         |                                    |                             | Внешний вид<br><br>Органолептическая оценка<br>(вкус, цвет, запах,<br>консистенция) | Соблюдение<br>темп.режима |
| завтрак                   | Омлет<br>натуральный      | Доведен до<br>готовности                | 200/5                              | 202/5                       | Цвет и запах соответствуют                                                          | соответствует             |
|                           | Чай с лимоном             | Доведен до<br>готовности                | 200                                | 205                         | Цвет, запах и вкус<br>соответствуют                                                 | соответствует             |
|                           | Бутерброд с<br>маслом     |                                         | 40                                 | 42                          | Хлеб не сухой на срезе,<br>масло держит форму кубика                                | соответствует             |
|                           | Печенье<br>кокосовое      |                                         | 50                                 | 62                          | Внешних повреждений нет,<br>упаковка целая, цвет, запах и<br>вкус соответствуют     | соответствует             |
|                           | Яблоко                    |                                         | 100                                | 105                         | Внешних повреждений нет,<br>цвет, запах и вкус<br>соответствуют                     |                           |