

АКТ
о проведении контроля за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ №1 Невьянского МО
от 18 февраля 2026г.

Комиссия в составе:

- Л.В. Каюмова – директор школы
- Л.А. Воробьева – член родительского комитета школы (председатель комиссии)
- М.К. Маслакова – член родительского комитета школы
- Д.А. Барахоева – член Совета обучающихся
- И.Н. Казанцева – медицинский работник
- Е.С. Бызова - документовед, ответственная за питание
- М.Ю. Уткова – документовед, ответственная за питание
- С.В. Гришина - буфетчица

18 февраля 2026 года в 9-40 ч проведен плановый рейд по проверке работы школьной столовой МБОУ СОШ №1 Невьянского МО с целью проведения общественной оценки качества горячего питания обучающихся школы.

МБОУ СОШ № 1 Невьянского МО заключен контракт от 09.02.2026г №01-зк-26 с Комбинатом питания «Юность» на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

В ходе проверки установлено:

1. У входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона для мытья и обработки рук: три раковины с водой и дозаторами с жидким мылом, держатели с бумажными полотенцами. Питьевая вода находится в питьевом фонтане, оснащённом фильтром для воды.
2. Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляются до прихода обучающихся.
3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует требованиям и нормам СанПин 2.3./2.4.2.3590-20 и СанПин 1.2.3685-21.
4. В столовой два обеденных зала. Для каждого класса накрывают отдельные столы, количество посадочных мест 100, что соответствует норме. Столовые приборы чистые, тарелки и стаканы без сколов.
5. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, заполняют таблицы. Еженедельно проводится сверка для бухгалтерской отчетности. Ответственное лицо Уткова М.Ю.
6. Изучено школьное меню на 18 февраля 2026г. Меню подписано директором комбината питания и утверждено директором школы. На сайте школы меню находится в разделе «Горячее питание» и ежедневно обновляется. За 10 дней школьное меню ни разу не повторяется. Оно составлено в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. Контрольная порция соответствует выданным порциям обучающимся. Состав блюд соблюдается.
8. Температурный режим блюд соблюдается. Были произведены измерения второго блюда (рис, гуляш из свинины) 76С и напитка (кисель) 48С. Показатели соответствуют нормам. Также были взяты пробы школьного обеда, осуществлена оценка вкусовых качеств.
9. Проверен бракеражный журнал, журнал учета состояния здоровья работников пищеблока, журнал температурного режима подаваемых блюд, режим питания обучающихся, проведена оценка условий хранения продуктов.