

### Акт №3

проверки организация питания в школьной  
столовой МКОУ СОШ №2 г.п. Терек

18.03.2026г.

Время проверки: 10.30ч

**Цель проведения:** контроль за графиком приема пищи обучающимися ,  
качеством питания.

Комиссия в составе:

председатель комиссии - заместитель директора по УВР Тарканова О.Х.;

члены комиссии:

заместитель директора по ВР — Тлеужева А.А.

законный представитель обучающегося - Буздова Фатима Валерьевна (по  
согласованию);

законный представитель обучающегося - Жемухова Индира Мухадиновна (по  
согласованию);

законный представитель обучающегося - Токова Анфиса Викторовна (по  
согласованию);

законный представитель обучающегося - Урумова Разита Аслан-Гериевна  
(по согласованию).

Настоящий акт составили по итогам проведенной проверки качества  
питания в школьной столовой МКОУСОШ №2 г.п. Терек на 18.03. 2026г.

В ходе проверки комиссии установлено следующее:

- 1.Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- 2.Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 3.Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
4. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 5.Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 6.На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 7.У входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. В зале столовой накрыты столы на 200

посадочных мест.

8. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

10. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,

11. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

**Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:**

Пищеблок и столовая работают на «хорошем» уровне.

**Предложения и рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды специнвентаря.

Председатель комиссии:



Тарканова О.Х.

Члены комиссии:

Буздова Ф. В.

Токова А. В.

Жемухова И.М.

Урумова Р. А.

