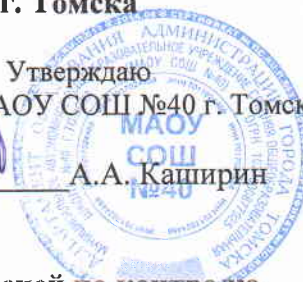


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №40 г. Томска

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ №40 г. Томска

А.А. Каширин



АКТ

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся**

Дата проверки: 18.03.2026

Время проверки: 8.40 (первая смена)

Состав комиссии:

Председатель: Васильева Г.В., ответственная за организацию питания ,заместитель директора.

Родители: Казакевич Е.Ю.

Цель проверки:

Осуществление контроля за:

Соответствием ежедневного меню утверждённому цикличному меню, наличие свободного (дополнительного меню), работа школьного буфета, обработка посуды, инвентаря, столов, соблюдение санитарно-гигиенических правил обучающимися и сотрудниками пищеблока, удовлетворенность обучающихся качеством приготовления блюд.

В результате проверки установлено следующее:

1. Меню на 18.03.2026 г. соответствует утверждённому цикличному меню. Время проверки 1 смена (завтрак)

Меню размещается в зале для ознакомления обучающихся, родителей и педагогов. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, о чём свидетельствует запись в журнале бракеража .

В ходе бракеража готовой продукции выявлено, что вкусовые качества приготовленных блюд соответствует органолептическим показателям. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки свободное (дополнительное меню), в котором перечислены блюда, приобретаемые обучающимися в течение дня. Ежедневно меню выставляется на школьный сайт и сайт Федерального центра мониторинга питания обучающихся (ЕМ 1-4 класс).

Буфет работает во время перемен. Буфетная продукция перечислена в прайс-листе, соответствует требованиям.

2. После каждого приёма пищи убирается грязная посуда, специальным раствором протираются обеденные столы, протирается пол.

На момент проверки обеденный зал готов к приёму пищи обучающимися: пол чистый, столы чистые. Столовые приборы промыты и высушены, столовая посуда перед фасовкой чистая и сухая.


3. В школьной столовой созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: в наличии жидкое мыло, электросушилки для рук.

4. Обучающиеся питаются в столовой в соответствии с утверждённым графиком.

5. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу, блюд чистая и опрятная.

6. Во время проверки работы столовой фактов выдачи обучающимся остывшей пищи не обнаружено. Температура блюд, приготовленных для раздачи, соответствует требованиям.

Члены комиссии:

Васильева Г.В. 

Казакевич Е.Ю. 

С актом ознакомлена:

Заведующая производством : Коптяева Ю.В. 

«18» марта 2026 г.