

АКТ-1

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

От 03 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Председатель – Директор лицея № 329

Ответственный по питанию -

Зам. директора по УВР-

Председатель профкома лицея

Член родительского комитета

О.А. Беляева

Т.В. Коровина

Н.В. Рязанова

Е.В. Веселова

А.В. Пахомов

Провели проверку в школьной столовой в присутствии зав. Столовой Толмачевой Ю.А.

Цель проверки:

- Организация завтраков у учащихся начальных классов.

В результате проверки установлено:

-Ассортимент продуктов питания разнообразен,

-соблюдаются все санитарные требования.

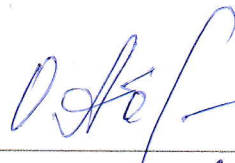
- Отпуск питания организован по классам соответственно с графиком.

- Завтрак для учеников начальной школы производится на 1-й 2-й и 3-й переменах, обед через 3 часа.

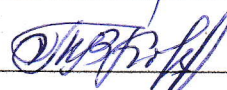
-Наименование блюд соответствует заявленному меню, порции – расчетным нормам, тепловой режим готовых блюд соблюден.

Постановили:

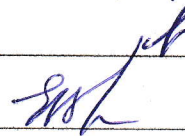
-Признать работу столовой хорошей.



О.А. Беляева



Т.В. Коровина



Н.В. Рязанова



Е.В. Веселова



А.В. Пахомов

АКТ-2

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

От 09 ноября 2025 года

Комиссия в составе:

Председатель – Директор лицея № 329

Ответственный по питанию -

Зам. директора по УВР-

Председатель профкома лицея

Член родительского комитета

О.А. Беляева

Т.В. Коровина

Н.В. Рязанова

Е.В. Веселова

А.В. Пахомов

Провела проверку в школьной столовой в присутствии зав. Столовой Толмачевой Ю.А.

Цель проверки:

- Санитарное состояние кухонного помещения и обеденного зала.

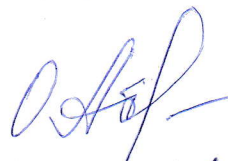
В результате проверки установлено:

В помещении кухни чисто. Рабочие столы убираются в соответствии с санитарными нормами. Кухонный уборочный инвентарь пронумерован. Разделочные ножи и доски хранятся по цехам, Маркировка на емкости для моющих средств, присутствует. Посуда моется вручную, чистая.

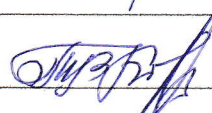
В обеденном зале столы моются после каждой перемены и обрабатываются антисептическими средствами. Производится влажная уборка пола. Буфеты содержатся в чистом состоянии. Генеральная уборка всех помещений производится один раз в неделю по пятницам. Сотрудники столовой выполняют требования СанПиНа.

Постановили:

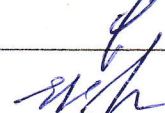
-Признать работу столовой хорошей.



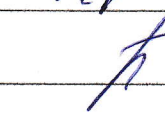
О.А. Беляева



Т.В. Коровина



Н.В. Рязанова



Е.В. Веселова



А.В. Пахомов

АКТ-3

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

От 17 декабря 2025 года

Комиссия в составе:

Председатель – Директор лицея № 329

Ответственный по питанию -

Зам. директора по УВР-

Председатель профкома лицея

Член родительского комитета

О.А. Беляева

Т.В. Коровина

Н.В. Рязанова

Е.В. Веселова

А.В. Пахомов

Провела проверку в школьной столовой в присутствии зав. Столовой Толмачевой Ю.А.

Цель проверки:

Температурный режим готовых блюд.

Проверка выполнения режима работы столовой (графика питания, графика дежурств).

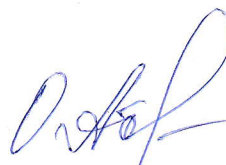
В результате проверки установлено:

Столы накрыты по графику питания, наименование блюд соответствует меню, порции – расчетным нормам, температурный режим готовых блюд соблюден. Сотрудники столовой выполняют требования СанПиНа.

Учителя дежурят согласно графику.

Постановили:

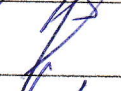
Признать работу столовой хорошей.



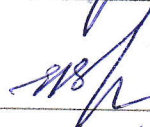
О.А. Беляева



Т.В. Коровина



Н.В. Рязанова



Е.В. Веселова



А.В. Пахомов

АКТ-4

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

От 20 января 2026 года

Комиссия в составе:

Председатель – Директор лицея № 329

Ответственный по питанию -

Зам. директора по УВР-

Председатель профкома лицея

Член родительского комитета

О.А. Беляева

Т.В. Коровина

Н.В. Рязанова

Е.В. Веселова

А.В. Пахомов

Провела проверку в школьной столовой в присутствии зав. Столовой Толмачевой Ю.А.
Цель проверки:

Организация питания. Анализ меню и качества приготовления пищи.

В результате проверки установлено:

В столовой было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании, определили, что порции соответствует норме. При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

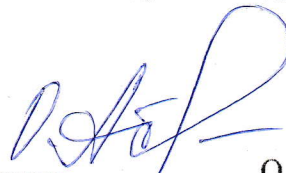
Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В столовой оборудованно место для мытья рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

В школьной столовой работает буфет. Буфетная продукция разнообразна, соответствует нормам СанПина. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (маски, перчатки, халат, головной убор). На момент проверки в после 1 урока, питание получали учащиеся 1-х классов. Согласно меню на завтрак (стоимость 65 руб.)

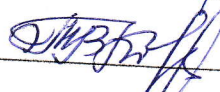
Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены. Учителя дежурят согласно графику.

Постановили:

Признать работу столовой хорошей.



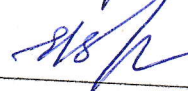
О.А. Беляева



Т.В. Коровина



Н.В. Рязанова



Е.В. Веселова



А.В. Пахомов