

АКТ
проверки столовой учебного корпуса Гимназии №1 комиссией по питанию

г. Щекино

от 08 апреля 2026 года

Комиссия в составе:

Кулякина А.С. – родитель 9б класса
Горюнкова А. М. – родитель 5в класса
Никулина Л.В. – зам. директора по УВР
Лукина М.А. – заместитель директора по АХР
Рулина И.П. – медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что 08 апреля 2026 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.15 мин. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) В столовой на 8 апреля было предложено для детей 1-4 классов на завтрак каша рисовая вязкая, какао с молоком, масло сливочное, батон нарезной, мандарин.
- 2) Для детей 5 классов, обучающихся из многодетных семей 6-9 классов, а также детей-инвалидов на завтрак: каша рисовая вязкая, какао с молоком, масло сливочное, батон нарезной, мандарин.
- 3) Для детей 1-11 классов из малообеспеченных семей, детей-инвалидов, детей военнослужащих, а также обучающихся 10-11 классов из многодетных семей было предложено меню: икра кабачковая, борщ с капустой и картофелем, с мясом, котлета «Школьная», каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным, компот из свежих яблок с витамином С, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный.
- 4) Для детей 1-4 классов родительскую плату предложено: икра кабачковая, борщ с капустой и картофелем, с мясом, котлета «Школьная», каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным, компот из свежих яблок с витамином С, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный. Меню было размещено на сайте и в столовой Гимназии №1 на стенде.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3х порций – котлеты «Школьной», каши гречневой, борща и 3 порций каши, полученная масса равнялась: каша гречневая рассыпчатая 547 гр, котлета «Школьная» 425 гр, борщ с картофелем и капустой с мясом 728 гр, каша рисовая 567 гр., что соответствует норме (выход готовых блюд: каша гречневая рассыпчатая - 180 гр, котлета «Школьная» - 140 гр, каша рисовая вязкая – 180гр., выход готового борща с капустой и картофелем с мясом 240/10 гр.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания:

- у входа в столовую стоят дежурные;
- взрослые, и дети перед едой моют руки. Для мытья рук имеются 2 умывальника с жидким мылом.
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок.

Нарушений не было выявлено, столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:


повар Кудрявцева Е.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Кулякина А.С. – родитель 9б, класса
Горюнкова А.М. – родитель 5в класса
Никулина Л.В. – зам. директора по УВР
Лукина М.А. – заместитель директора по АХР
Рулина И.П. – медицинская сестра

