

**Акт плановой проверки по организации питания в
ГБОУ СОШ с. Выселки.**

Комиссия в составе:

Дубылкина О.В. –ответственной за организацию питания обучающихся;
представителя родительской общественности Степановой В.В., Ермолаевой Е.С.

составили настоящий акт в том, что 26.02.2026 года была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Вопросы проверки	Соответствие норме		
	Полностью соответствует (имеется)	Частично соответствует (имеется не в полном объеме)	Не соответствует (отсутствует)
Санитарное состояние столовой.	+		
Состояние столовой посуды (отсутствие сколов на тарелках, стаканах).	+		
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока (спецодежда, колпаки, маски, перчатки).	+		
Наличие в обеденном зале утвержденного меню, согласованного с руководителем ОУ.	+		
В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.	+		
Приготовленные блюда соответствуют меню, порции равномерные.	+		
Проверка качества приготовленного (завтрака, обеда) (дегустация)	+		

Решение: результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации, разместить на сайте.

Ответственная за питание _____ О.В.Дубылкина

_____ Степанова В.В.

_____ Ермолаева Е.С.

Акт
внеплановой проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся комиссией родительского контроля ГБОУ СОШ с. Выселки

от 26.02.2026г.

Комиссия родительского контроля в составе представителя родительской общественности Степановой В.В., Ермолаевой Е.С. в сопровождении ответственной за организацию питания Дубылкиной О.В. провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся 1-4 классов, ОВЗ, СВО, многодетных.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, согласно утвержденному графику, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой и обучающихся. Организация питания обучающихся 1-4 классов, ОВЗ, СВО, многодетных (завтрак).

В результате проверки установлено: реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах, отходов незначительное количество.

Пища подается теплая. Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. При посещении столовой обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.

Решение: довести до сведения о результатах проверки директора ГБОУ СОШ с.Выселки Чабуркину О.А.

Ответственная за питание _____ *фр* О.В.Дубылкина

_____ *ст* Степанова В.В.

_____ *ер* Ермолаева Е.С.

Взнакошено

Чаб.-

О. А. Чабуркина