

АКТ
проверки качества питания от 15.09.2025г.

Комиссия в составе:

Баранова Н.Ю., представитель родительской общественности 11б класса

Члены комиссии:

Селенкова М.В., заместитель директора

Самарина К.Е., представитель родительской общественности 2г класса

Чалова И.А., представитель родительской общественности 6б класса

Рачкова О.В., председатель родительской общественности 7в класса

Казакина Е.В., представитель родительской общественности 9а класса

Щеголева Г.В., учитель начальных классов

Минасян Т.Н., медицинская сестра

Составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2025г. в 12:30 была проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12:30

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 15 сентября было предложено следующее меню на обед (единое для всех категорий учащихся с 5 по 11 классы):

Суп картофельный с горохом, зеленью; плов из говядины, напиток из шиповника, хлеб полезный с микронутриентами, батон витаминный с микронутриентами.

- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд:

при взвешивании 3-х порций супа картофельного с горохом, зеленью, полученная масса равнялась – 750г, 3-х плова из говядины - 600г, 3-х порций напитка из шиповника – 600г, что соответствует норме, указанной в меню.

При дегустации Комиссия отметила:

1. Меню обеда для учащихся 5-11 классов полностью соответствует циклическому меню, согласованному с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области, утвержденному МБУ «Дирекция по организации питания» вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Накрытие столов осуществляется работниками столовой за 5 минут до звонка.
2. Члены комиссии отметили, что порция соответствует возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный администратор и учитель, все классные руководители сопровождают свои классы и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 9 раковин, 9 дозаторов жидким мылом, 2 дозатора с антисептиком; работают 3 электросушилки. В столовой для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест учащимся хватает.
4. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
5. После обеда дежурный работник зала следит за чистотой.
6. Комиссией нарушений не выявлено.

С актом проверки ознакомлены:

Полоскова Т.А., заведующий производством _____

Родионов А.В., директор МБОУ «Гимназия №17» _____

Комиссия:

Селенкова М.В., заместитель директора _____

Самарина К.Е., представитель родительской общественности 2г класса _____

Чалова И.А., представитель родительской общественности 6б класса _____

Рачкова О.В., председатель родительской общественности 7в класса _____

Баранова Н.Ю., представитель родительской общественности 11б класса _____

Казакина Е.В., представитель родительской общественности 9а класса _____

Щеголева Г.В., учитель начальных классов _____

Минасян Т.Н., медицинская сестра _____

