

**Акт проверки организации и качества питания  
МАОУ «СОШ №22»**

От 02.10.2025 г.

**Комиссия в составе:**

1. Муравьева В.В. – зам. директора по ПВ
2. Казанцева О.Г. – заведующая столовой
3. Натарева И.Анд. – заместитель директора по АХЧ
4. Казанцева Н.С. – мед. работник
5. Иванова И.С. – родитель 9 «Г» класса

**Цель проверки:**

1. Оценить уровень организации питания обучающихся.
2. Оценить качество пищи и весовое соотношение порций.
3. Проверить выполнение обучающимися гигиенических правил при приеме пищи.

**График питания обучающихся в школьной столовой:**

| Время          | Классы                        | Время          | Классы                  |
|----------------|-------------------------------|----------------|-------------------------|
| <b>1 смена</b> |                               | <b>2 смена</b> |                         |
|                |                               | <b>13.40</b>   | 2а 2б 3а 3б 3в 4в       |
| <b>09.30</b>   | 1а 1б 1и 2в 4а 4б             | <b>14.30</b>   | 6а 6б 6в 6г 6и 7а 7б    |
| <b>10.30</b>   | 4и 5а 5б 5в 5г 5и<br>10а 10б  | <b>15.30</b>   | 7в 7г 7д 8а 8б 8в<br>8и |
| <b>11.30</b>   | 9а 9б 9в 9г 9и<br>11а 11б 11и |                |                         |

Дополнительный обед для детей-инвалидов и детей с ОВЗ – по индивидуальному графику:

**Первая смена: 10:30 – начальная школа; 11:30 – старшая школа**

**Вторая смена: 15:30**

1. В ходе проверки выяснилось, что прием пищи проходит организованно по графику, который размещен в удобном для ознакомления месте.
2. Классные руководители контролируют процесс приема пищи обучающимися.
3. Перед приемом пищи обучающиеся моют руки с мылом или обрабатывают их перед входом в обеденный зал при помощи бесконтактного дозатора с антисептиком.
4. Столы накрыты непосредственно перед приемом пищи, поэтому пища на столах горячая. Количество порций на столах соответствует количеству детей.
5. Обучающимися соблюдается последовательность приема пищи (1, 2, 3 блюда).
6. Обучающиеся после обеда убирают за собой посуду.
7. В школьной столовой работает буфет, где обучающиеся за дополнительную плату могут приобрести продукцию.
8. Меню для всех возрастных групп размещено на информационном стенде и на сайте ОУ.
9. В меню отсутствуют повторы блюд, нет запрещенных блюд и продуктов.

## Меню на 02.10.2025

### **1-4 классы**

#### Завтрак

- Помидоры свежие – 55
- Фрикадельки из птицы (филе) - 90
- Макароны отварные – 150
- Чай с сахаром – 200
- Хлеб крестьянский – 50

#### Обед

- Помидоры свежие – 55
- Фрикадельки из птицы (филе) - 90
- Макароны отварные – 150
- Чай с сахаром – 200
- Фрукты (мандарин) – 150
- Хлеб крестьянский – 50

### **5-11 классы**

- Борщ со сметаной/с мясом – 250/10/15
- Фрикадельки из птицы (филе) - 90
- Макароны отварные – 180
- Чай с сахаром – 200
- Фрукты (мандарин) – 150
- Хлеб крестьянский – 50

### **ОВЗ 1-4 классы**

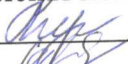
- Каша рисовая молочная – 210
- Круассан с фруктовой начинкой – 60
- Хлеб крестьянский – 50
- Напиток из ягод замороженных – 200

### **ОВЗ 5-11 классы**

- Фрукты (яблоко) – 150
- Каша рисовая молочная – 210
- Круассан с фруктовой начинкой – 60
- Хлеб крестьянский – 50
- Напиток из ягод замороженных – 200

10. Пища, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пища вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся.

#### **Члены комиссии:**

|                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | В.В. Муравьева   |
|  | И.Андр. Натарева |
|  | О.Г. Казанцева   |
|  | Н.С. Казанцева   |
|  | И.С. Иванова     |