

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

От 23.09.2025 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
1 смена		2 смена	
		13.40	2а 2б 3а 3б 3в 4в
09.30	1а 1б 1и 2в 4а 4б	14.30	6а 6б 6в 6г 6и 7а 7б
10.30	4и 5а 5б 5в 5г 5и 10а 10б	15.30	7в 7г 7д 8а 8б 8в 8и
11.30	9а 9б 9в 9г 9и 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 23.09.2025

1-4 классы

Завтрак

- Запеканка творожная со сгущ. мол.– 80/20
- Каша кукурузная молочная – 150/5
- Круассан с фруктовой начинкой – 60
- Кофейный напиток – 200
- Хлеб крестьянский – 50

Обед

- Запеканка творожная со сгущ. мол.– 80/20
- Каша кукурузная молочная – 150/5
- Булочка с яблоком и корицей – 90
- Кофейный напиток – 200
- Хлеб крестьянский – 50

5-11 классы

- Запеканка творожная со сгущ. мол.– 95/20
- Каша кукурузная молочная – 150/5
- Булочка с яблоком и корицей – 90
- Кофейный напиток – 200
- Хлеб крестьянский – 50
- Фрукты (апельсин) – 310

ОВЗ 1-4 классы

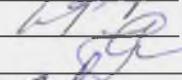
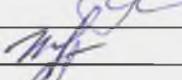
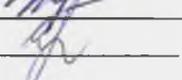
- Омлет натуральный – 85
- Ватрушка «Лакомка» – 105
- Хлеб чусовской – 50
- Чай с сахаром – 200

ОВЗ 5-11 классы

- Омлет натуральный – 150
- Ватрушка «Лакомка» – 105
- Хлеб чусовской – 50
- Чай с сахаром – 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. Натároва
	О.Г. Казанцева
	Н.С. Казанцева
	И.С. Иванова