

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА №3 ГОРОДА ИШИМА»

**АКТ**

**Проверка качества и организации питания учащихся в МАОУ «КШ № 3 г. Ишима»**

«15» декабря 2025 г.

№4

Состав общественной комиссии:

Председатель: Перекрестова Е.В.— представитель Управляющего совета школы.

Члены комиссии: 1. Козлов Ю. А.— директор ОУ;  
2. Гулецкая А. В.— медицинский работник;  
3. Бетехтина Е.И.— ответственная за питание учащихся;  
4. Кузьмина М.Н.- представитель родительской общественности;  
5. Бойко О. С. — представитель родительской общественности.

Мы, члены общественной комиссии по проверке организации и качества питания Перекрестова Елена Владимировна, Козлов Юрий Алексеевич, Бетехтина Елена Ивановна, Гулецкая Анна Владимировна, Кузьмина Марина Николаевна, Бойко Ольга Сергеевна произвели 15.12.2025 года проверку качества и организации питания учащихся МАОУ «КШ № 3 г. Ишима», по следующим вопросам:

- а) своевременность доставки поступающей продукции;
- б) наличие соответствующих документов на доставленную продукцию;
- в) соответствие (весовое и количественное) товара по накладным и полученным зав. столовой;
- г) условия хранения поступающей продукции;
- д) температура хранения поступающей продукции.
- е) подготовка и состояние пищеблока к приготовлению пищи после дистанционного обучения.

В результате проверки **комиссия установила:**

- 1) продукция для питания детей 15 декабря 2025г. доставлена своевременно, все продукты завезены в полном объеме;
- 2) просроченные и испорченные продукты не присутствуют;
- 3) сертификаты качества и маркировочные ярлыки на все доставленные виды продукции имеются;
- 4) количество поступившей продукции соответствует накладным;
- 5) правильное хранение поступившей продукции:  
молоко, масло сливочное, томатная паста хранятся в холодильной камере №1;  
картофель, морковь и др. овощи хранятся в овощном цехе на специальных стеллажах;  
рыба - в морозильной камере;  
сыпучие продукты (рисовая крупа) и хлеб хранятся в специально отведенном помещении;
- 6) температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком;
- 7) был проведен анализ текущего санитарного состояния пищеблока.



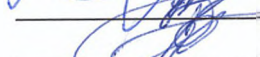



**Рекомендации:**

- 1. Повару бригадиру школьной столовой Андреевой Л.А.. следить за правильным хранением поступающей продукции.
- 2. Ответственной за питание Бетехтиной Е.И. следить за санитарным состоянием помещений для хранения поступающей продукции

2. Медицинскому работнику школы Гулецких А.В. следить за состоянием здоровья работников кухни;

Председатель:

Члены комиссии:

	Е.В.Перекрёстова
	Ю.А.Козлов
	Е.И.Бетехтина
	А.В.Гулецкая
	М.Н.Кузьмина
	О.С.Бойко