

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

АКТ

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

«18» марта 2026 г.

№ 7

Состав общественной комиссии:

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

Члены комиссии: Козлов Ю.А.– директор ОУ;

Гулецкая А.В. – медицинский работник;

Бетехтина Е.И. – ответственная за питание учащихся.

Кузьмина М.Н. – представитель родительской общественности.

Бойко О.С. - представитель родительской общественности.

Мы, члены общественной комиссии по проверке организации и качества питания Перекрестова Е.В., Кузьмина Марина Николаевна, Козлов Юрий Алексеевич, Бетехтина Елена Ивановна, Гулецкая Анна Владимировна, Бойко Ольга Сергеевна произвели 18.03.2026 года проверку качества питания учащихся МАОУ «КШ № 3 г. Ишима.

Контроль проводился по следующим направлениям:

- санитарное состояние пищеблока;
- качество привозимой продукции;
- качество готовой продукции;
- визуальный контроль привезенных продуктов;
- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПин;

В результате контроля установлено следующее:

- Столовая работает по утвержденному графику.
- Обеденный зал содержится в чистоте и порядке, столы убираются после каждого приема пищи.
- Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, в каждом цеху находятся контейнеры для чистой и грязной ветоши и для обработки оборудования. Подсобные помещения убраны. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
- Сотрудники столовой опрятны, одеты в специальную форму.
- При проверке качества готовой продукции – выход порций соответствовал норме, по вкусовым качествам пища доброкачественная и вкусная. Но есть продукты, которые дети едят плохо. Например, суп молочный, тушеная капуста.
- Сертификаты качества и сопроводительные документы на поставляемую продукцию, ветеринарные свидетельства организацией ООО «Сиб - Нова» предоставлены.
- Машина для транспортировки продуктов содержится в чистоте.
- Прием товара осуществляется в соответствии с накладными.
- Суточная проба отбирается, хранится в холодильнике 2 дня;
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется.
- Ведется журнал «Здоровье», медработник ежедневно у сотрудников столовой проверяет общее состояние. Сотрудники столовой проверяются на наличие гнойничковых заболеваний.
- Технологическое оборудование на пищеблоке в исправном состоянии.
- В холодильных камерах соблюдается товарное соседство, ведется температурный режим, сроки хранения и реализации не нарушаются. Ежедневно ведется температурный журнал на холодильники.

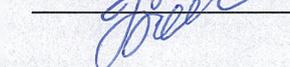
Рекомендации:

1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.
2. Ответственному за питание Бетехтина Е.И. и медицинскому работнику – Гулецкой А. В. следить за санитарным состоянием помещений для хранения поступающей продукции.

Председатель:

 _____ Е.В.Перекрестова

Члены комиссии:

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