

Акт № 1

по итогам проверки организации питания обучающихся

ГБОУ «Ленингородская школа №14 для детей с ОВЗ»

Дата посещения: 22.10.2025 г.

Комиссия в составе:

8 класс Якутдинова М.А. М. Гафур -
 6Б класс Плотников А.В.
 2 класс Коробова Д.Г.
 2 класс Ахметова В.Р.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние

Составили настоящий акт в том, что в 9.35 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Тепловой режим блюд выдержан
Весовое соответствие блюд	Объемы на выходе готовых блюд соответствует заявленным в меню
Вкусовые качества готового блюда	Вкусно приготовлено
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	меню вывешено на видном месте, на стенде, соответствует примерному меню на среду

Организация питания обучающихся в школе осуществляется с требованиями СанПиНа; ответственным за организацию питания является заведующая производством школьной столовой Максимова Э. М.;

общая численность обучающихся 90 человек, на момент проверки горячим питанием охвачено 66 учащихся (73%);

заведены журналы и заполняются регулярно;

наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется;

чистота и целостность столовых приборов соответствует; соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается, сотрудники в перчатках и шапочках;

классные руководители сопровождают обучающихся в столовую;

в столовой оборудовано три мойки со смесителем и сушилкой для рук, имеется в достаточном количестве жидкое антибактериальное мыло.

Предложения:

1. Питание организовано на
2. достаточно хорошем уровне
- 3.

С актом ознакомлен (а):

Заведующая (должность) _____ (подпись) _____ (ФИО)
 Пед. _____ (подпись) _____ (ФИО)

Акт № 2

по итогам проверки организации питания обучающихся

ГБОУ «Ленинградская школа №14 для детей с ОВЗ»

Дата посещения: 22.12.2025г.

Комиссия в составе:

Шеранов Р. И. ✓ Шеранов
Сивилькаев В. В. ✓ Сивилькаев
Миннахметов Р. Р. ✓ Миннахметов
Захаров Е. Ю. ✓ Захаров

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние

Составили настоящий акт в том, что в 09.20 и 11.20 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Тепловой режим блюд выдержан
Весовое соответствие блюд	Объемы на выходе готовых блюд соответствует заявленным в меню
Вкусовые качества готового блюда	Вкусно приготовлено
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	меню вывешено на видном месте, на стенде, соответствует примерному меню на среду

Организация питания обучающихся в школе осуществляется с требованиями СанПиНа; ответственным за организацию питания является заведующая производством школьной столовой Максимова Э. М.;

общая численность обучающихся 90 человек, на момент проверки горячим питанием охвачено ___ учащихся (___ %);

заведены журналы и заполняются регулярно;

наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется;

чистота и целостность столовых приборов соответствует; соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается, сотрудники в перчатках и шапочках;

классные руководители сопровождают обучающихся в столовую;

в столовой оборудовано три мойки со смесителем и сушилкой для рук, имеется в достаточном количестве жидкое антибактериальное мыло.

Предложения:

1. _____
2. _____
3. _____

С актом ознакомлен (а):

Зуб (должность) Монин (подпись) Макимова (ФИО)
Ковалев (должность) Ковалев (подпись) Ковалев (ФИО)

Акт № 3

по итогам проверки организации питания обучающихся

ГБОУ «Ленинградская школа №14 для детей с ОВЗ»

Дата посещения: 25.03.2026 г.

Комиссия в составе:

Ахметова В. П.
Карабелова Д. Т.
Макшимова Т. М.
Аюпова С. С.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние

Составили настоящий акт в том, что в 09.20 и 11.20 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Тепловой режим блюд выдержан
Весовое соответствие блюд	Объемы на выходе готовых блюд соответствует заявленным в меню
Вкусовые качества готового блюда	Вкусно приготовлено
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	меню вывешено на видном месте, на стенде, соответствует примерному меню на среду

Организация питания обучающихся в школе осуществляется с требованиями СанПиНа; ответственным за организацию питания является заведующая производством школьной столовой Максимова Э. М.;

общая численность обучающихся 90 человек, на момент проверки горячим питанием охвачено 77 учащихся (85,6%);

заведены журналы и заполняются регулярно;

наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется;

чистота и целостность столовых приборов соответствует; соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается, сотрудники в перчатках и шапочках;

классные руководители сопровождают обучающихся в столовую;

в столовой оборудовано три мойки со смесителем и сушилкой для рук, имеется в достаточном количестве жидкое антибактериальное мыло.

Предложения:

- Ахметова В. П.
- Карабелова Д. Т.
- Макшимова Т. М.

С актом ознакомлен (а):

зав. производством (должность) Макш (подпись) Макшимова Т. М. (ФИО)
повар (должность) С. С. (подпись) Аюпова С. С. (ФИО)

Акт № 4

по итогам проверки организации питания обучающихся

ГБОУ «Ленинградская школа №14 для детей с ОВЗ»

Дата посещения: 21.04.2026 г.

Комиссия в составе:

Захарова Е.Ю
Кравцова В.В
Данцерева Т.И

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние

Составили настоящий акт в том, что в 09.20 и 11.20 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Тепловой режим блюд выдержан
Весовое соответствие блюд	Объемы на выходе готовых блюд соответствует заявленным в меню
Вкусовые качества готового блюда	Вкусно приготовлено
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	меню вывешено на видном месте, на стенде, соответствует примерному меню на среду

Организация питания обучающихся в школе осуществляется с требованиями СанПиНа; ответственным за организацию питания является заведующая производством школьной столовой Максимова Э. М.;

общая численность обучающихся 90 человек, на момент проверки горячим питанием охвачено ___ учащихся (___%);

заведены журналы и заполняются регулярно;

наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется;

чистота и целостность столовых приборов соответствует; соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается, сотрудники в перчатках и шапочках;

классные руководители сопровождают обучающихся в столовую;

в столовой оборудовано три мойки со смесителем и сушилкой для рук, имеется в достаточном количестве жидкое антибактериальное мыло.

Предложения:

- Захарова Е.Ю
- Кравцова В.В
- Данцерева Т.И

С актом ознакомлен (а):

Заведующая (должность) Максимова (подпись) Максимова (ФИО)
Директор (должность) Кравцова (подпись) Кравцова (ФИО)