



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА НУНЛИГРАН»**

689274 ЧАО Провиденский муниципальный округ село Нунлигран ул. Кергау, д 2 телефон-факс (842735)26-317  
school-nunligran@mail.ru

**Акт № 02**

проверки организации питания в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран  
общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся  
(воспитанников).

**«26» февраля 20 26 г.**

**Тема проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран».**

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учащихся 2- 9 классов.
- Школьной столовой на 26 февраля 2026 г. было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте имеется меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Ответственный за питание следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- На информационном стенде вывешено ежедневное меню для учащихся начальной школы и для учащихся основной школы
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Висит график посещения столовой учащимися.
- Потоки разведены по времени в соответствии с новым СаНиН,

**Вывод:** в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» организовано предоставление горячего питания школьников с 2 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

**Недостатки:**

---

**Рекомендации:**

---

---

Подписи комиссии:

Эйненкеу В.С.



Суртаева А.В.



Колмагорова А.В.



Рале В.И.

