

АКТ ПРОВЕРКИ

организации и качества питания учащихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 32» с углубленным изучением отдельных предметов

Дата составления: 08.10.2026

Основание для проверки: обращение в «Черный список Тагила»

Члены комиссии:

Смирнова Наталья Александровна, ведущий специалист управления образования Администрации города Нижний Тагил;

Черникова Елена Олеговна, ведущий специалист управления образования Администрации города Нижний Тагил;

Горохова Марина Аркадьевна, родитель 2А класса;

Ханжин Николай Александрович, родитель 4А класса.

Цель проверки: контроль за организацией качественного питания обучающихся в МАОУ СОШ № 32 с углубленным изучением отдельных предметов.

1. Общая информация

Учреждение: МАОУ СОШ № 32 с углубленным изучением отдельных предметов.

Количество обучающихся: 658 человек.

Исполнитель услуг (поставщик): ООО "Трест общественного питания".

Режим питания: Завтрак (после 1-й/2-й/3-й перемены)

2. Проверка документации

Комиссией были изучены следующие документы:

Ежедневное меню:

- утверждено организатором питания ООО «Трест общественного питания» и согласовано с директором МАОУ СОШ № 32 с углубленным изучением отдельных предметов;

- соответствует примерному 10-дневному меню.

Соблюдено требование к составу завтрака (горячее блюдо и напиток).

Нарушений цикличности не выявлено.

Технологические карты: в наличии на все блюда, соответствуют сборнику рецептур.

Журнал бракеража готовой продукции: ведется регулярно. Фиксируются температура блюд, органолептические показатели. Замечаний по ведению журнала нет.

График посещения столовой: утвержден, соблюдается.

3. Оценка материально-технической базы (пищеблок)

Санитарное состояние помещений: удовлетворительное. Проведена текущая уборка.

Оборудование: Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Условия для мытья рук учащихся: В наличии жидкое мыло, электрические полотенца.

4. Контрольное взвешивание порций

В ходе проверки произведено взвешивание порций готовых блюд (в присутствии ответственного за питание и представителя пищеблока):

Вывод по порциям: Масса порций соответствует установленным нормам (допустимое отклонение согласно СанПиН).

5. Органолептическая оценка

Блюда, взятые на дегустацию, имеют:

Внешний вид: Оформление блюд аккуратное.

Вкус и запах: Соответствуют продуктам.

6. Замечания и нарушения

В ходе проверки выявлены следующие недостатки:

Журнал здоровья сотрудников ведется с пропуском одной даты.

7. Выводы комиссии

Организация питания в МАОУ СОШ № 32 с углубленным изучением отдельных предметов в целом соответствует требованиям законодательства РФ и нормативным актам Администрации города Нижний Тагил. Фактический рацион соответствует утвержденному меню. Масса порций соответствует норме.

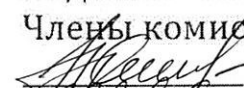
8. Рекомендации

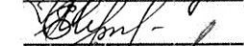
Устранить выявленные замечания в срок до 12.10.2026.

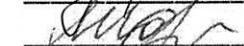
Управлению образования провести повторный контрольный визит до 21.10.2026.

Подписи членов комиссии:

Члены комиссии:

 / Смирнова Н. А./

 /Черникова Е. О./

 /Горохова М. А./

 /Ханжин Н. А./

С актом ознакомлена, экземпляр получила:

Директор МАОУ СОШ № 32 с углубленным изучением отдельных предметов

 Масликова Г. А. «08» октября 2026 г.