

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Лицей №1 им. Н.А.Назарбаева» г. Грозного

Дата проверки: 09.09.2026

Время проверки: 10.20-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Лицей №1 им. Н.А. Назарбаева»».

Комиссия в составе:

Вагаповой И.А. - заместитель директора по ВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Насаева Л.И. – социальный педагог - ответственный за организацию питания;

Халикова Л.Б. - медицинский работник лицея;

Жаниева Ш.Р. – учитель математики;

Ферзаули Ф.С. – председатель родительского комитета;

Сугаипова Х.А.-родитель;

составили настоящий акт в том, что 9 сентября 2026 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой на этот день было данное меню.

МЕНЮ

Горячего питания обучающихся 1-4 классов

День 8 ; 9 сентября

Возрастная категория: Учащиеся 7-10 лет

Завтрак

Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Запеканка из творога №279	150	23,85	11,55	22,5	286,35
Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	117,88
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	72,64
Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
Итого	500	29,89	20,85	73,07	586,49

Обед

Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	98
Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	282
Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	210
Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35
Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187
Итого	700	24,49	25,13	121,78	812

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
- 2) питание осуществляется по 10 дневному меню, утвержденному директором МБОУ «Лицей №1 им. Н.А. Назарбаева» г. Грозного;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 5) достаточно разнообразные напитки в меню на десять дней: чай с лимоном, чай с молоком и сливками, компот из сухофруктов;
- 6) широкий ассортимент первых блюд (мясной суп, борщ, щи, суп с макаронными изделиями и т.д.); хорошие вкусовые качества;
- 7) в обеденном зале посадочных мест детям хватает; все классные руководители и воспитатели оказывают помощь в организации питания;
- 8) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки и продукцию кондитерского производства (слойки, булочки) достаточно широкого ассортимента;
- 9) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Предложения и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих фруктов.

Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Ознакомлены:

Вагапова И.А.

Насаева Л.И.

Халикова Л.Б.

Жаниева Ш.Р.

Ферзаули Ф.С.

Сугаипова Х.А.

Директор

Х.С. Ацаев