

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## «Гимназия №11»

города Рубцовска Алтайского края

658222, Алтайский край, г.Рубцовск, ул.Алтайская, д.179,  
Тел., факс:38557-29904, e-mail: [rubgimnaziya11@mail.ru](mailto:rubgimnaziya11@mail.ru), сайт: <https://gimnaziya11.gosuslugi.ru/>

### Акт № 2

#### Проверки организации питания учащихся и качества блюд в столовой гимназии.

Основание для проверки: Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Гимназия № 11» Приказ № 346 от 02.09.2022, Приказ № 329 «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания МБОУ "Гимназия № 11" от 01.09.2025 г.

Состав комиссии:

Председатель комиссии – Горохова А.С., заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

Маринченко О.М.

Шарифзанова М.А.

Целиковская М. Н.

Клипова О.Ю.

Дата проверки 22.10.2025 г.

Время: 15.30, вторая перемена второй смены.


#### Заклучения по результатам проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню – соответствует.
2. Санитарно - техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды - отличное.
  - ✓ Эстетичность обеденного зала – отлично
  - ✓ Эстетика накрытия столов – отлично
  - ✓ Наличие контрольного блюда – имеется.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  
Зона перед входом в обеденный зал:
  - ✓ умывальники с горячей водой - 9,
  - ✓ сушки рук - 4,
  - ✓ мыло – 9.Все в рабочем состоянии. Учителя, сопровождающие классы в столовую, следят за тем, чтобы ребята мыли руки с мылом.
4. Наличие спецодежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд – имеется, состояние удовлетворительное. Сотрудники в перчатках.
5. Качество и полновесность порций готовой продукции соответствует меню

Свекольник	150
Тефтели из печени и риса с соусом	90
Макаронные изделия отварные	150
Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб иод. 1 с	25
Перец болгарский в нарезке	60

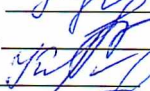
✓ Членам комиссии было предложено продегустировать блюда.  
Отмечено, что все блюда соответствовали заявленному меню. Качество приготовления – отличное. Температура блюд соответствует нормам. Органолептическая оценка блюд соответствует эстетическим нормам и правилам подачи и приготовления.

6. Объем пищевых отходов после приема пищи относительно большой, в основном дети не съели тефтели из печени с рисом, макароны отварные съели практически в полном объеме. Отходы свекольника меньше.

Председатель комиссии по проведению проверки  Горохова А.С.

Члены комиссии:

Маринченко О.М. 

Целиковская М.Н. 

Клипова О.Ю. 

Шарифзанова М.А. 