

Акт проверки по организации, качеству питания и санитарно-гигиеническому состоянию школьной столовой

МКОУ "Бисертская средняя школа" № 1
(наименование общеобразовательного учреждения)

Дата и время проведения проверки: 20.04.2026, 12.30.

Члены комиссии:

Тухсенов Ф. А.
Зайцева Е. А.
Верещинин Н. В.

В присутствии сотрудника учреждения директора Кошаров А. А.

Общие требования к организации питания в школе	Выполнено/ Не выполнено
Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (20 минут)	выполнен
Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	выполнен
Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	выполнен
Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	выполнен
Анализ работы школьного пищеблока	Выполнено/ Не выполнено
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	выполнен
Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	выполнен
Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	выполнен
Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	выполнен
Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические макси, перчатки) сотрудниками пищеблока	выполнен
Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	выполнен
Наличие и использование УФ-облучателей проточного типа (открытого типа) в помещении пищеблока	выполнен
Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	выполнен
Наличие и соблюдение графика проветривания	выполнен
Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	выполнен
Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	выполнен
Анализ меню в школе	Выполнено/ Не выполнено
Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4-х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	выполнен
Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	выполнен
Наличие в меню <u>фруктов</u> , соков	выполнен
Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение	выполнен

одного дня и двух смежных дней	выполн.
Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Выполнено/ Не выполнено
Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы	
Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	выполн.
Сведения об организаторе питания	выполн.
Режим питания обучающихся (график)	выполн.
Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	выполн.
Примерное меню	выполн.
Ежедневное меню (фактическое)	выполн.
Результаты родительского контроля за организацией питания	выполн.
Новостная информация (объявления)	выполн.
Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7(800) 200-91-85	выполн.
Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7(800) 200-34-11	выполн.
Телефон горячей линии Министерства образования: +7(343) 312-00-04	выполн.
Качество продуктов питания в ШКОЛАХ.	Да/Нет
Нарушения в обеспечении качества продуктов питания	
Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
Нарушение условий хранения продуктов питания	нет
Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	нет
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости"	
Питание обучающихся льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей.	Да/Нет
Министерство образования обращает ваше внимание, что меню и стоимость питания для детей льготных категорий, питающихся за счет бюджетных средств, и детей, питающихся за счет средств родителей, должны быть одинаковыми. Согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню в общеобразовательной организации могут различаться только по возрастным группам детей (1–4-й классы, 5–11-й классы), а также в случае предоставления питания по индивидуальному меню детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании. По критерию источника финансирования питания меню различаться не могут.	
1. Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню?	нет
2. Выявлены ли факты организации питания детей льготной категории и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной стоимости?	нет
Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.	Да/Нет
Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании	да
В какой форме организовано диетическое питание детей	
По индивидуальному меню	
Употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)	да
Диетическое питание не организовано	

Иные замечания:

Нет

Выводы комиссии:

Итак же обнаружены осущесвлена
в соответствии с моральными
требованиями, администрация
целом организация контроля за
организацией питания, качеством
приготовления пищи с
соблюдением санитарно-гигиенических
норм.

Подписи членов комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Тухарено
Зайцева Е.А.
В. Харинина #В

с. Итого уполномочен

Григорьев С.А.