

### Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 6

Дата проведения проверки 02.02.2026.

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие примерного двухнедельного меню на сайте организации	да	
2	Наличие примерного двухнедельного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его примерному двухнедельному меню	да	
4	В меню отсутствуют повторы блюд Да, по всем дням, Нет, имеются повторы в смежные дни	да	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	да	
7	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	✓	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
	Журналы приемки продукции	✓	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	нет	таких детей
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	не выявлено	
11	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	есть	
12	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	в наличии одна - работает нао	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	не выявлено.	
14	Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используют.	
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	✓	
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	✓	
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	✓	

18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	удовл.	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
20	Информационно - просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	есть	
21	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 15 минут)	15 мин.	
22	Результаты контрольного взвешивания готовых блюд (соответствует /не соответствует)		
	салат <i>капуста</i>	соотв.	
	первое блюдо (суп) <i>кашля</i>	соотв.	
	второе блюдо (гарнир и мясное блюдо) <i>картофель и мясо</i>	соотв.	
23	Наличие на сайте организации: <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;</li> <li>• сведения об организаторе питания;</li> <li>• режим питания обучающихся (график, расписание);</li> <li>• контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;</li> <li>• примерное двухнедельное меню;</li> <li>• ежедневное меню (фактическое);</li> <li>• результаты родительского контроля за организацией питания;</li> <li>• новостная информация (объявления);</li> <li>• телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;</li> <li>• телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1;</li> </ul> телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	✓	

Рекомендации установить еще одно электрокотел  
заменить имеющ. электрокотелу.

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

*Валентина Егоровна Косякина*  
*Носова Юлия Валерьевна*