

Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 6

Дата проведения проверки 13.10.2026г

№ 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	любят всё поправилось	
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений		
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
	Журналы приемки продукции	да	
9	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	да	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	да	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
11	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
12	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
14	Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	да	
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	да	

18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да	все чисто
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.)	да	
21	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 15 минут)	да	
22	Результаты контрольного взвешивания готовых блюд (соответствует /не соответствует)	да	
	салат <i>капуста маринованная</i>	да	
	первое блюдо (суп) <i>картофельный</i>	да	
	второе блюдо (гарнир и мясное блюдо) <i>картофель</i>	да	
23	Наличие на сайте организации: <i>нет</i> • нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся; • сведения об организаторе питания; • режим питания обучающихся (график, расписание); • контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся; • примерное двухнедельное меню; • ежедневное меню (фактическое); • результаты родительского контроля за организацией питания; • новостная информация (объявления); • телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85; • телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1; телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	<i>нет</i>	

Рекомендации

*разработать меню, а пока
все очень вкусно*

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

Галицкий Олег Анатольевич ГИ
Лавинин Павел Михайлович Лав