

Акт
проверки организации питания административной комиссией
в МБОУ СОШ № 11
от «26» декабря 2025 г.

Комиссией в составе:

зам. директора по БР Тарифуллина Е.С.
зам. директора по БР Кузнецова Е.А.
зам. директора по БР Иванова И.О.

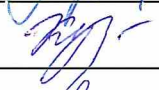
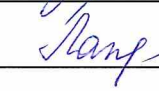
в присутствии зав. производством Черепановой Т.Н.
провела проверку организации питания.
На момент проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Отметка о соблюдении требований
1. Контроль санитарного состояния и эстетического вида		
1.1.	Санитарная зона: наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (горячая вода, мыло, сушилки для рук, одноразовые полотенца, санитайзеры, санитарное состояние)	+
1.2.	Раздача: наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние	+
1.3.	Обеденный зал: эстетическое оформление, освещение, сервировка столов, санитарное состояние	+
1.4.	Тарелки, без сколов и трещин, чистые, сухие	+
1.5.	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	+
2. Контроль организации процесса питания		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	3
2.2.	Продолжительность перемен (20 минут)	+
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты)	+
2.4.	Выдача порций одинакового размера	+
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи учащимися	+
2.6.	Уборка, проветривание обеденного зала, обработка столов	+
3. Соблюдение требований к рациону питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню на 2 возрастные группы, подписанного организатором питания, согласованного директором школы	+
3.2.	Наличие индивидуального меню для учащихся,	нет потребн.

	нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	+
3.4.	Наличие фактического меню на текущую дату, согласованное директором школы	+
3.5.	Фактические блюда по составу и выходу соответствуют блюдам меню на текущую дату и блюдам примерного 10-дневного меню	+
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	~ 20-22%
3.7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
4.2.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды для кипяченой воды	+
4.3.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
4.4.	Замена кипяченой посуды каждые 3 часа	+
4.5.	Наличие документов, подтверждающих качество воды из фонтанчика	+
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
5.2.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
5.3.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+
5.4.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+
5.5.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	+
5.6.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+
5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора	+
5.8.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий хранения и сроков реализации	+
6.2.	Наличие договора на проведение дезинсекции, дератизации. Наличие документов, подтверждающих проведенные работы	+
7. Локальные и распорядительные акты		
7.1.	Положение об организации питания	+
7.2.	Положение о бракеражной комиссии	+
7.3.	Положение об общественной комиссии	+

7.4.	Приказ об утверждении режима работы школы	+
7.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	+
7.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока, столовой с учетом работы школы	+
7.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий учащихся, формирование навыков и культуры здорового питания	+
7.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	+
7.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	+
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	+
7.11.	Приказ об организации бесплатного питания учащихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	+
7.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в разделе сайта школы «Организация питания учащихся»	+
8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания		
8.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	+
8.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	+
8.3.	Наличие раздела «Организация питания учащихся» на официальном сайте школы, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	+
8.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	+
9. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
9.1.	Анкетирование родителей/учащихся по вопросам организации питания в школе	не проводилось
9.2.	Анализ результатов анкетирования	—
9.3.	Анализ работы общественной комиссии	

Подписи членов комиссии:

	Е.С. Таригзуллиной
	Е.В. Кузнецова
	Н.М. Мантева

