

## Акт проверки организации горячего питания в МАУО СОШ № 10

Дата проведения проверки 15.04.2026

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного цикличного меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	+	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), <b>соответствие его цикличному двухнедельному меню</b>	+	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
4	Наличие в меню фруктов, соков		
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	+	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню		
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	+	
10	Индекс несъедаемости блюд (%):	15%	
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	+	
	Журнал отзывов и предложений	+	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	—	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
15	Наличие и использование электрополотенец или бумажных полотенец при входе в обеденный зал ( <i>нужное подчеркнуть</i> )	+	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	—	
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	-	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	+	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	
25	Наличие на сайте организации:		
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;	+	
	сведения об организаторе питания;	+	
	режим питания обучающихся (график);	+	
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;	+	
	циклическое 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) 200-04-11;	+	
телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	+		

Рекомендации \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии: \_\_\_\_\_

(ФИО, должность, подпись)

*Тарасов*

*Тайков*

*С.А. Байбородова*

*(5 класс)*