

# Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ №20

Дата проведения проверки 15.01.2026

Присутствовали:

| ФИО                    | Должность                   |
|------------------------|-----------------------------|
| <u>Галашина Ю.В.</u>   | <u>родитель 6б класс</u>    |
| <u>Синкина Н.А.</u>    | <u>родитель 1б класс</u>    |
| <u>Меньшикова Ю.С.</u> | <u>зам. директора по ВР</u> |

| № 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)                                        | да                 |             |
| 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> | да                 |             |
| 3     | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                                                                                                | да                 |             |
| 4     | Наличие в меню фруктов, соков                                                                                                                                                                  | да                 |             |
| 5     | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней                                                                                                      | да                 |             |
| 6     | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)                                                           | да                 |             |
| 7     | Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда                                                                                | да                 |             |
| 8     | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню                                                                                                                                          | да                 |             |
| 9     | Мнение детей о вкусовых качествах блюд                                                                                                                                                         | выусно             |             |
| 10    | Индекс несъедаетости блюд (%):                                                                                                                                                                 | 10                 |             |
| 11    | Наличие и своевременное ведение документов:                                                                                                                                                    |                    |             |
|       | Гигиенический журнал                                                                                                                                                                           | да                 |             |
|       | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                                                                                   | да                 |             |
|       | Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                                      | да                 |             |
|       | Журнал скоропортящейся пищевой продукции                                                                                                                                                       | да                 |             |
|       | Журнал отзывов и предложений                                                                                                                                                                   |                    |             |
| 12    | Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)                                                                          | да                 | в кабинетар |
| 13    | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?                                                           | нет                |             |
| 14    | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал                                                                                       | да                 |             |
| 15    | Наличие и использование электрополотенец или бумажных полотенец при входе в обеденный зал ( <u>нужное подчеркнуть</u> )                                                                        | да                 |             |

|    |                                                                                                                                                              |     |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| 16 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                                           | нет |  |
| 17 | Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой                                      | да  |  |
| 18 | Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале                                                         | да  |  |
| 19 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку                                                                                              | да  |  |
| 20 | Наличие и соблюдение графика проветривания                                                                                                                   | да  |  |
| 21 | Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)                              | да  |  |
| 22 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности                                                               | нет |  |
| 23 | Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.) | да  |  |
| 24 | Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)                                                                                         | да  |  |
| 25 | Наличие на сайте организации:                                                                                                                                |     |  |
|    | нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;                                                     | да  |  |
|    | сведения об организаторе питания;                                                                                                                            | да  |  |
|    | режим питания обучающихся (график);                                                                                                                          | да  |  |
|    | контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;                                                 | да  |  |
|    | циклическое меню;                                                                                                                                            | да  |  |
|    | ежедневное меню (фактическое);                                                                                                                               | да  |  |
|    | результаты родительского контроля за организацией питания                                                                                                    | да  |  |
|    | новостная информация (объявления);                                                                                                                           | да  |  |
|    | телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;                      | да  |  |
|    | телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;                                                | да  |  |
|    | телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).                                                                                    | да  |  |

Рекомендации \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

подпись

И.О.Ф

должность

А.И.И.

Синяева И.И.  
Мамонтова Е.В.

Родитель 18.04  
Родитель 06.04.14