

# АКТ

## проверки организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 33 пос. Кытлым

г. Карпинск, п. Кытлым

« 17 » 10 2025 г.

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33 в составе:  
Костина Н.М., председатель ППО МАОУ СОШ № 33, родитель обучающихся 5 и 7 классов –  
председатель комиссии;  
Назарова А.А. – родитель обучающихся 1 класса – член комиссии;  
Шмидт В.В. – родитель обучающейся 5 класса – член комиссии.  
 провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33.

Дата и время проведения проверки 12<sup>00</sup> – 12<sup>20</sup>  
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 8-11 (37 классы)

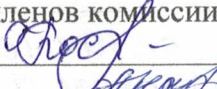
### ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

| № п/п | Пункт проверки                                                                                                                   | Результат                     | Комментарий                             |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|
| 1.    | Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы                                                                            | +                             |                                         |
| 2.    | Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню                                      | +                             |                                         |
| 3.    | Доступность информации о меню для детей и родителей( размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах) | +                             |                                         |
| 4.    | Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние                                                                      | соответствует                 |                                         |
| 5.    | Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)           | соответствует                 | внимательная уборка проведена           |
| 6.    | Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)       | соответствует                 | замера тем-ры проверяется.              |
| 7.    | Индекс несъедаетости (визуальная оценка отходов)                                                                                 | удовлет-о.                    |                                         |
| 8.    | Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество positif/отрицательных отзывов)                   | вкусовые качества высокие.    | опрошено 29. положит-о – 25 отриц. – 4. |
| 9.    | Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд ( по итогам снятия пробы с контрольного блюда)                                  | вкусовые кач-ва блюд хорошие. | введено.                                |
| 10.   | Наличие и ведение документации:                                                                                                  |                               |                                         |
|       | Приказ о создании бракеражной комиссии                                                                                           | +                             |                                         |
|       | Журнал бракеража готовой продукции                                                                                               | +                             |                                         |

|     |                                                                                                                                                                                |   |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|     | Журнал витаминизации                                                                                                                                                           | + |  |
|     | Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)                                                                                                                 | + |  |
|     | Санитарные книжки сотрудников пищеблока                                                                                                                                        | + |  |
| 11. | Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал                                                                        | + |  |
| 12. | Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)                                                       | + |  |
| 13. | Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой                                                        | + |  |
| 14. | Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале                                                                                                          | + |  |
| 15. | Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств                                                                                             | + |  |
| 16. | Информационно-просветительная работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.д.) | + |  |
| 17. | Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные                                                                      | + |  |
| 18. | Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися                                                                                                                           | + |  |

Выводы и рекомендации комиссии: Добавить в меню салата, выпечку

Подписи членов комиссии:

 Костина Н.М.  
 Назарова А.А.  
 Шмидт В.В.

С актом ознакомлена \_\_\_\_\_ /Директор МАОУ СОШ № 33 Л.Б. Панина/