

АКТ

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

г. Карпинск, п. Кытлым

« 20 » февраля 2026 г.

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33 в составе:
Костина Н.М., председатель ППО МАОУ СОШ № 33, родитель обучающихся 6 и 8 классов –
председатель комиссии;

Назарова А.А. – родитель обучающихся 2 класса – член комиссии;

Шмидт В.В. – родитель обучающейся 6 класса – член комиссии.

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33.

Дата и время проведения проверки 20.02.26г. в 10:05

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 35. (1-4 классы)

ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	+	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому 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	удовлетворительно	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	удовлет-о.	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствует нормам.	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	соответствует нормам	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	"Было вкусно"	дети идут за добавкой. опрошено 10. +17 / -3.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы с контрольного блюда)	хорошие вкусовые кач-ва	
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)	<i>классы питаются по графику.</i>	
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	<i>достаточно.</i>	

Выводы и рекомендации комиссии: *добавить в меню салаты.*

Подписи членов комиссии:

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

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