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

г. Карпинск, п. Кытлым «15» 10 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 15.10.2026 11^{00}-11^{10}
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 39 (1-4 классы)

ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	есть	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	есть	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей(размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	есть	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	удовлетворит.	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	всё проворится. всё есть.	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствует	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	мал.	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положит/отрицательных отзывов)	полож. – 20 отриц. – 1	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы с контрольного блюда)	вкусно!	
10.	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	есть	
	Журнал бракеража готовой продукции	есть	

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

Выводы и рекомендации комиссии: овощные салаты хотелось бы ввести в рацион

Подписи членов комиссии:

_____ Костина Н.М.

_____ НазароваА.А.

_____ Шмидт В.В.

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