

Акт проверки организации питания

Проведена проверка организации питания детей Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Сажинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Чухарева Вячеслава Федоровича»

В ходе проверки установлено:

Организация питания в ОО осуществляется в соответствии с приказом от 11 сентября 2025 года № 4-од

Поставщики: ИП «Ватлина С.Л.» (хлебо-булочная продукция); ИП «Истомин С.В.» (продукты)

Основные требования при организации горячего питания:

№	Содержание	Наличие/замечания
1	Наличие нормативно-правовой базы ЛДП 202 <u>5</u> г.	да
2	Наличие разработанного примерного меню в соответствии с СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20	да
3	Наличие технологических карт	да
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню для каждой возрастной группы (ежедневное и на 14 дней)	да
5	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток), обеда (закуска, горячее первое, второе горячее и напиток)	да
6	Наличие в меню фруктов и соков	да
7	Отсутствие повторяемости в меню одних и тех же блюд	да
8	Фактический вес порции соответствие его норме по меню	да
9	Витаминизированный хлеб	да
10	Витаминизированные напитки	да
11	Йодированная соль	да
12	Учетная документация пищеблока:	
13	Журнал бракеража пищевых продуктов питания и продовольственного сырья (время приема и время окончания реализации продуктов)	да
14	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (время снятия пробы)	да
15	Гигиенический журнал	да
16	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	да
17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
18	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да

19	Ведомость контроля за рационом питания	да
20	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания и продовольственного сырья	да
21	Наличие термометров в холодильном оборудовании.	да
22	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов и продовольственного сырья (ярлыки. декларация)	да
23	Суточная проба питания (объемы, условия и сроки хранения).	да
24	Соблюдение температурного режима подаваемых блюд	да
25	Инструкции о применении дез. средства	да
26	Наличие водного термометра (в моечном цехе столовой посуды)	да
27	Организация питьевого режима:	
28	бутилированная вода	
29	куллер с питьевой водой	
30	кипяченая вода	
31	питьевой фонтанчик	да
32	Время накрытия столов (3-5 мин)	
33	Наличие кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
34	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	да
35	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
36	Наличие разметок на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
37	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	да
38	Проведение санитарной уборки с использованием антисептических средств	да
39	Проведение генеральной уборки 1 раз в неделю.	да
40	Наличие и соблюдение графика проветривания на пищеблоке	
41	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании и т.п.)	да
42	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены:	
43	умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовых или (индивидуальных) полотенец	да
44	наличие спецодежды не менее 3-х комплектов (наличие колпаков)	да

45	наличие запаса перчаток и масок	да
46	Медосмотр сотрудников пищеблока:	
47	Мед. осмотры в установленном порядке (по графику)	да
48	Профилактические прививки в соответствии с региональным календарем	да
49	Гигиеническое обучение	да
50	Квалификация сотрудников	
51	Уборочный инвентарь (наличие, хранение, обработка).	да
52	Пищевые отходы (хранение, мытье баков)	да
53	Разработка и внедрение ХАССП	да

Выводы комиссии:

Заключение по проверке
организации питания
выдано.

Рекомендации/предложения:

нет

Комиссия:

Неверова Наталья Анатольевна
Шарова Ирина Михайловна
Истомина Татьяна Павловна
Распономарева Марина Ивановна
Трофимова Оксана Николаевна

18.09.2025 г.