

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 ЛДЦП 202 <u>5</u> г.	
2	Наличие разработанного примерного меню в соответствии с СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20	✓
3	Наличие технологических карт	✓
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню для каждой возрастной группы (ежедневное и на 14 дней)	✓
5	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток), обеда (закуска, горячее первое, второе горячее и напиток)	✓
6	Наличие в меню фруктов и соков	✓
7	Отсутствие повторяемости в меню одних и тех же блюд	—
8	Фактический вес порции соответствие его норме по меню	✓
9	Витаминизированный хлеб	✓
10	Витаминизированные напитки	✓
11	Йодированная соль	✓
12	Учетная документация пищеблока:	
13	Журнал бракеража пищевых продуктов питания и продовольственного сырья (время приема и время окончания реализации продуктов)	✓
14	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (время снятия пробы)	✓
15	Гигиенический журнал	✓
16	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	✓
17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓
18	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓

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

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

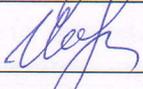
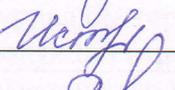
Выводы комиссии:

По проверке сведений за не выявлено
нет

Рекомендации/предложения:

нет

Комиссия:



Неверова Наталья Анатольевна

Шарова Ирина Михайловна

Истомина Татьяна Павловна

Распономарева Марина Ивановна

Трофимова Оксана Николаевна

18.02.2026