

## Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ СОШ № 28 Дата проведения проверки 29.04.2026





№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного цикличного меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	да	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), <b>соответствие его цикличному двухнедельному меню</b>	да	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
4	Наличие в меню фруктов, соков	да	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	да	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и <u>составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)</u>	да	
7	Бла на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	да	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	да	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	хорошее	
10	Индекс несъедаемости блюд (%):	20%	
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал	да	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	да	
11	Журнал отзывов и предложений	да	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	да	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
15	Наличие и использование электрополотенец или бумажных полотенец при входе в <u>обеденный зал (нужное подчеркнуть)</u>	да	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да	
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	да	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	да	

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	да	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	да	
Наличие на сайте организации:			
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;	да	
	сведения об организаторе питания;	да	
	режим питания обучающихся (график);	да	
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;	да	
25	циклическое меню;	да	
	ежедневное меню (фактическое);	да	
	результаты родительского контроля за организацией питания	да	
	новостная информация (объявления);	да	
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания школьников: +7 (800) 200-91-85;	да	
	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;	да	
	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	да	

Рекомендации \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

Коржинкина Е.О. (З.А)   
 Давыдова Диана Александровна (З.А)   
 Сафарикина Л.С. (З.А)   
 Языков И.В. ;  Дубыко О.Е. 