АКТ
проверки организации питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 24

г. Карпинск
п. Сосновка «15» октября 2026г.

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №24 в составе:
Степановой Ирины Викторовны
Карионовой Елены Сергеевны
провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №24 п. Сосновка.

Дата и время проведения проверки:
16.10.2026 - 9³⁰
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 30 чел (1-5 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	да	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	да	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	отлично	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	отлично	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствует	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)		
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	8/8	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	отлично	
10.	Наличие и ведение документации:	ведется	
	Приказ о создании бракеражной	есть	

	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	есть	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	есть	
13.	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	есть	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	есть	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	есть	
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	есть	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:
Организация школьного питания на отличном уровне, порции достаточные, приготовлено вкусно. Опрошенные дети довольны питанием.

Подписи членов комиссии С /Степанова/
Кар Корнюнова Е.С

С актом ознакомлена_____/директор МАОУ СОШ№24 О.А. Глухова/