

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

г. Карпинск
п. Сосновка

«12» ноября 2025г.

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №24 в составе:

Мишаткиной Ирины Геннадьевны

Гецель Евгении Игоревны

Сапегинной Юлии Николаевны

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №24 п. Сосновка.

Дата и время проведения проверки:

12.11.26 11:00

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 43 чел (6-11 классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	имеется	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	имеется	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	имеется	
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)	10%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	вкусно, все устраивает	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	все вкусно, все отлично	
10.	Наличие и ведение документации:	имеется	

Подписи членов комиссии

Федотова / Фед -
Шурыгина / Шуры

Выводы и рекомендации комиссии:
Все отлично, участие на беге не плохое.
Удовольствие в нем не было

Приказ о создании бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции	отсутствует
	Журнал витаминизации	отсутствует
	Гигиенический журнал (ежедневный)	отсутствует
	осмотр сотрудников пищеблока	отсутствует
	Санитарные книжки сотрудников	отсутствует
	пищеблока	отсутствует
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	в год. кол-во
	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	отсутствует
	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	отсутствует
	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	отсутствует
	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	отсутствует
	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	отсутствует
	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	отсутствует
	17.	отсутствует
	18.	отсутствует
	18.	отсутствует