

АКТ
проверки организации питания
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 2

г.Карпинск

«23» сентября 2026 г.

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №2 в составе:

Е.В. Давлетгареева

М.М. Чарло

А.Б. Ерлова

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №2.

Дата и время проведения проверки: 10⁴⁵

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 187 чел (классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<i>есть</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>есть</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<i>есть</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>хорошее</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>хорошее</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует</i>	
7.	Индекс несъеданности (визуальная оценка отходов)	<i>43%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>хорошее</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>хорошее</i>	
10.	Наличие и ведение документации:	<i>есть</i>	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Состояние обеденного зала и санитарные условия соответствуют для приема пищи детей. Рекомендуем добиваться уменьшения количества отходов.

Подписи членов комиссии

Е.В. Давлетгареева
М.М. Чалов
А.Б. Криво

С актом ознакомлен

директора МАОУ СОШ №2 Балтабаев И.М.

