

Акт № 8

по результатам производственного контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся школьной столовой  
МБОУ СОШ № 8

Дата проведения: 24.03.2026

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

1. Маренина Т.А., социальный педагог;
2. Шемякина Ю.И., заместитель директора по АХЧ;
3. Басалгина Т.В., школьный фельдшер

Цель проверки:

1. Приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Оборудование и инвентарь пищеблока.
3. Оборудование моечных
4. Санитарное состояние пищеблока.
5. Рацион питания
6. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора
7. Обеспечение питьевого режима

**Результаты проверки:**

**1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья**

- 1.1 Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья; +
- 1.2 Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока; +
- 1.3 Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов; +
- 1.4 Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов; +
- 1.5 Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; +
- 1.6 наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации; +
- 1.7 Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки; +
- 1.8 Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале; +

+

5.7 Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале; +

5.8 Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; +

5.9 Срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; +

5.10 осуществляется контроль выхода порционных блюд; +

5.11 Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов; +

5.12 В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом; +

5.13 Проводится дополнительная витаминизация (С витаминизация или инстантные витаминизированные напитки). +

**6. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора**

6.1 Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок; +

6.2 Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований; +

6.3 микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал; +


**7. Обеспечение питьевого режима**

7.1 Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями; +

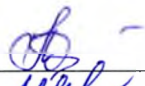
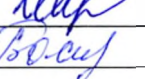

7.2 использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков; +

7.3 обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; +

**Вывод:** Организация питания соответствует требованиям.

Председатель:  Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

 / Маренина Т.А., социальный педагог  
 / Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ  
 / Басалгина Т.В., шк. фельдшер