

## Акт № 9

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

Дата проведения: 30.04 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; +

1.9 Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки. +

## **2. Оборудование и инвентарь пищеблока**

2.1 Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой; +

2.2 Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии; +

2.3 Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия; +

2.4 Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; +

2.5 Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место. +

## **3. Оборудование моечных**

3.1 Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время; +

3.2 Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками; +

3.3 Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола; +

3.4 Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре

3.5 Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. +

## **4. Санитарное состояние пищеблока**

4.1 Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте; +

4.2 Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения; +

4.3 Соблюдается график проведения генеральных уборок; +

4.4 Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся; +

4.5 Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте; +

4.6 Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. +

## **5. Рацион питания**

5.1 Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения; +

5.2 Блюда меню соответствуют примерному 10 дневному меню; +

5.3 Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка; +

5.4 Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка; +

5.5 Выходы блюд соответствуют меню; +

- 5.6 Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню; +
- 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, непакетированные 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**

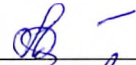
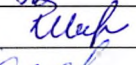

- 6.1 Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок; +
- 6.2 Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований; +
- 6.3 микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал; +

**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