Акт № 1

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

Дата проведения: 25.09.2026
Место проведения: помещение школьной столовой
Комиссия в составе: 4 человек.
Председатель комиссии: Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8
Члены комиссии:
1. Кондрашова С.П., ответственная за организацию горячего питания;
2. Шемякина Ю.И., заместитель директора по АХЧ;
3. Басалгина Т.В., школьный фельдшер
Цель проверки:
1. Кадровое обеспечение пищеблока.
2. Рацион питания.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока.

Результаты проверки:
В ходе проверки установлено следующее:
1. Кадровое обеспечение пищеблока:
1.1 наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока; +
1.2 запланировано прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года; +
1.3 наличие медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год; +
1.4 своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года; +
1.5 осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. +
2. Рацион питания:
2.1 имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения; +
2.2 блюда меню соответствуют примерному 10 дневному меню; +
2.3 завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка; +
2.4 обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка; +
2.5 выходы блюд соответствуют меню; +
2.6 имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню; +
2.7 осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (недостаточный контроль); +

2.8 ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; +
2.9 срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; +
2.10 осуществляется контроль выхода порционных блюд; +
2.11 обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов; +
2.12 в дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом; +
2.13 Проводится дополнительная витаминизация (С витаминизация или инстантные витаминизированные напитки из шиповника). +
3. Оборудование и инвентарь пищеблока:
3.1 Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой; +
3.2 Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии; +
3.3 Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия. +
3.4 Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин; +
3.5 Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: 1 комплект на одно посадочное место. +
ВЫВОД: Замечаний нет.

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

Члены комиссии: _____ / С.П. Кондрашова, ответственная за организацию горячего питания
_____ / Ю.И.Шемякина, заместитель директора по АХЧ
_____ / Т.В. Басалгина, школьный фельдшер