

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 24

**АКТ №35**

Проверки школьной столовой комиссией по питанию  
От «25» февраля 2025г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ СОШ №24,  
комиссией в составе:

Председатель: Т.М. Заостровных (директор ОУ)

Члены: М.Л. Садыкина (заместитель директора по АХЧ)

Н.В. Кузеванова (заместитель директора по ПВ)

Н С Андреева( учитель)

проведена проверка работы школьной столовой, организации горячего питания  
учащихся.

**Цель проверки:** Изучение эффективности системы питания в школе.  
Санитарное состояние цехов школьного пищеблока

**Задачи:**

1. Уточнить охват питанием детей всех категорий;
2. Доброкачественность, ассортимент предлагаемой продукции в школе;
3. Организация дежурства в школьной столовой;
4. Санитарное состояние обеденного зала.
5. Проверить санитарное состояние цехов пищеблок.
6. Проверить результаты готовности блюд, время готовности, реализация и температура подачи.

**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Количество детей:  
Получающих горячее питание всего 348 чел.  
Получающих льготное питание:  
- Начальная школа всего 200 чел., в том числе  
коррекционные классы 10 чел.  
класс-комплект 0 чел.  
- Обучающиеся 5-11 кл. всего 148 чел., в том числе  
коррекционные классы 30 чел.,  
класс-комплект 7 чел.  
льготное питание 50 чел.  
родительская плата 61 чел.
2. Качество блюд соответствует нормам. Температура подачи блюд соответствует. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется. Бракераж готовой продукции проводится. Все

журналы, установленные санитарными правилами, ведутся. Контроль товарного соседства соответствует.


3. Дежурство в школьной столовой осуществляется по графику. Группы питающихся в сопровождении классных руководителей.
4. Санитарное состояние обеденного зала: на момент проверки в обеденном зале чисто, столы накрываются заранее.
5. Санитарное состояние цехов пищеблока- на момент проверки в цехах пищеблока чисто, технологическое оборудование содержится в соответствии с требованиями СанПин.
6. Температура подачи соответствует, готовность блюд в соответствии и графиком.

**Выводы и рекомендации:**

- Классным руководителям осуществлять постоянный контроль за питанием учащихся, строго придерживаться графика посещения столовой классами. Осуществлять чёткий контроль за санитарным состоянием цехов пищеблока.

Председатель комиссии: Т.М.Заостровных 

Члены комиссии: М.Л.Садыкина 

Н.В.Кузеванова 

Н.С.Андреева 

С актом ознакомлена  
зав. столовой: \_\_\_\_\_



Гончарова С.Р.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Акт № 35  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МАОУ СОШ № 24

п. Горноуральский

«25» 02 2025 г. Время: 10.40

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Корова Елена Александровна

Андреева Катя Сергеевна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин.

**Вывод:** Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Корова Е.А.

Андреева К.С.