Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ _____ в МКОУ ЗАТО Знаменск СОШ№ 234

«15» октября 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Семихова Елена Геннадьевна – председатель комиссии _____
Пацева Олеся Геннадьевна - секретарь_____
Нестерук Светлана Николаевна - зам.директора по УР_____
Чернявская Инна Владимировна -член род.комитета 2»Б» класса_____
Тутукова Ольга Семеновна - классный руководитель 3 «А» класса _____
Потий Елена Сергеевна -член родительского комитета 8 «А» класса_____
проведена проверка организации питания в столовой МКОУ ЗАТО Знаменск СОШ № 234 _____
по адресу(-ам):
Ул.Волгоградская д.14 А
Основание проведения проверки: _ проведение периодического внутреннего комиссионного контроля - плановая ___
Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+	-	--
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей мест. Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой.	+	-	-
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+	-	-
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+	-	-
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	+	-	-
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	+	-	-

4	Санитарное состояние пищеблока и зала	+		
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+		
4.2	Наличие моющих средств на пищеблоке . инструкция применения	+		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока.(внешний вид)	+		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов,качество мытья)	+		
4.5	Качество проведения уборки ,налие уборочного инветаря	+		
5	Организация приема пищи	+		
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие перчаток	+		
5.2	Организация питьевого режима	+		
5.3	Соблюдение графика работы столовой	+		
5.4	Наличие утвержденного графика приема пищи	+		
6	Своевременнкая подготовка обеденного зала	+		
7	Работа буфета	+		
7.1	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции.	+		
7.2	Соблюдение сроков реализации	+		
7.3	Соблюдение хранения буфетной продукции	+		
7.4	Наличие оформленных ценников	+		
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+		

Выводы: Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала и пищеблока соответствует установленным требованиям: помещения чистые, проводится своевременная уборка, обеспечена доступность средств для мытья и обработки рук

- Организация приёма пищи выстроена по утверждённому графику, класс за классом, с сопровождением классных руководителей; посадочных мест достаточно, порядок во время питания соблюдается.
- Фактическое меню соответствует утверждённому: блюда готовятся по технологическим картам, замены без оснований не зафиксированы.
- Порции соответствуют расчётным нормам выхода; температурный режим подачи горячих блюд соблюдён.
- Вкусовые качества блюд, по оценке родителей, удовлетворительные; дети получают сбалансированный рацион с включением мяса/рыбы, гарниров, овощей, фруктов, витаминизированных напитков.
- Документация по питанию (меню, бракеражный журнал, сертификаты на продукты) представлена в полном

объёме и доступна для ознакомления..

Предложения

- **Ввести чек-лист для проверяющих.** Чтобы каждая проверка была системной: отдельно по санитарному состоянию, температуре блюд, соответствию меню, работе персонала, условиям для детей с особенностями питания и т. д.
- **Создать канал быстрой обратной связи.** Например, короткую форму или чат, куда родители могут сразу после проверки оставить 3–5 пунктов: что понравилось, что вызывает вопросы, что хочется проверить в следующий раз._

Члены комиссии:Семихова Е.Г

Пацева О.Г.

Нестерук С.Н.

Чернявская И.В.

Тутукова О.С.

Потий Е.С.