

# Акт проверки организации питания обучающихся

« 15 » 05 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся,  
в составе:

А.С. Косолов, В.А. Ресета, Е.В. Кайдалова, А.В. Кайдалова

проведена проверка организации питания МБОУ «Высокомысовская СОШ»,  
дошкольное отделение

по адресу Сургутский район, п. Высокий мыс, ул. Советская, дом 37

Основание проведения проверки плановая

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима.

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 | Соответст.          |                                      |                                                               |
| 2     | Соответствие рационов питания утвержденному меню:                  |                     |                                      |                                                               |
| 2.1   | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой      | Соответст.          |                                      |                                                               |

|      |                                                                                                                   |             |  |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|--|
| 2.2  | Соответствие рационов питания примерному меню                                                                     | Соответств. |  |  |
| 3    | Качество готовой продукции:                                                                                       |             |  |  |
| 3.1  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню                                               | Соответств. |  |  |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)                                         | Соответств. |  |  |
| 3.3  | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации                                         | Соответств. |  |  |
| 4    | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:                                                                 |             |  |  |
| 4.1  | Соблюдение режима мытья рук обучающимися                                                                          | Соответств. |  |  |
| 4.2  | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                                       | Соответств. |  |  |
| 4.3  | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока | Соответств. |  |  |
| 4.4  | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)                                                     | Соответств. |  |  |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                          | Соответств. |  |  |
| 5    | Организация приема пищи:                                                                                          |             |  |  |
| 5.1  | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток                               | Соответств. |  |  |
| 5.2  | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов                          | Соответств. |  |  |
| 6    | Соблюдение графика работы столовой:                                                                               |             |  |  |
| 6.1  | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение       | Соответств. |  |  |

|     |                                                               |                |           |  |
|-----|---------------------------------------------------------------|----------------|-----------|--|
| 7   | Работа буфета «при наличии»:                                  |                |           |  |
| 7.1 | Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции | Соответствует. | На буфете |  |
| 7.2 | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции               | Соответствует  |           |  |
| 7.3 | Соблюдение условий хранения буфетной продукции                | Соответствует. |           |  |
| 7.4 | Наличие оформленных ценников                                  | —              |           |  |
| 7.5 | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены           | —              |           |  |

Вывод: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

|  |                |
|--|----------------|
|  | A.S. Косоконо? |
|  | A.B. Камонова  |
|  | Ремья В.А.     |
|  | Е.В. Кайданова |
|  |                |
|  |                |
|  |                |

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.05.25

Инициативная группа, проводившая проверку: А.С. Косоланов В.А. Реша

дошкольное  
отделение

|   | Вопрос                                                                                                                               | Да/нет |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню?                                                                                                       |        |
|   | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации                                                              | Да     |
|   | Б) да, но без учета возрастных групп                                                                                                 |        |
|   | В) нет                                                                                                                               |        |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?                                                                       |        |
|   | А) да                                                                                                                                | Да     |
|   | Б) нет                                                                                                                               |        |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?                                                      |        |
|   | А) да                                                                                                                                | Да     |
|   | Б) нет                                                                                                                               |        |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд?                                                                                                     |        |
|   | А) да, по всем дням                                                                                                                  | Да     |
|   | Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                                                                |        |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                                      |        |
|   | А) да, по всем дням                                                                                                                  | Да     |
|   | Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                                                                |        |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?                      |        |
|   | А) да                                                                                                                                | Да     |
|   | Б) нет                                                                                                                               |        |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                                       |        |
|   | А) да                                                                                                                                | Да     |
|   | Б) нет                                                                                                                               |        |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                            |        |
|   | А) да                                                                                                                                | 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                                                                                                                               | нет    |
|   | Б) да                                                                                                                                |        |

Е. В. Кайдалова  
А. С. Косоланов  
В. А. Реша

|    |                                                                                                                      |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? |     |
|    | А) да                                                                                                                | Да  |
|    | Б) нет                                                                                                               |     |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?                                                            |     |
|    | А) да                                                                                                                | Да  |
|    | Б) нет                                                                                                               |     |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                 |     |
|    | А) да                                                                                                                | Да  |
|    | Б) нет                                                                                                               |     |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                      |     |
|    | А) нет                                                                                                               | нет |
|    | Б) да                                                                                                                |     |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?                                                      |     |
|    | А) да                                                                                                                | Да  |
|    | Б) нет                                                                                                               |     |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                   |     |
|    | А) нет                                                                                                               | нет |
|    | Б) да                                                                                                                |     |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           |     |
|    | А) нет                                                                                                               |     |
|    | Б) да <i>новое блюдо соответствует СанПиН</i>                                                                        | Да  |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                           |     |
|    | А) нет                                                                                                               | нет |
|    | Б) да                                                                                                                |     |