

# Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ СОШ 16 Дата проведения проверки 13.02.2026 (ОБЗС)

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного циклического меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	✓	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), соответствие его циклическому двухнедельному меню	✓	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
4	Наличие в меню фруктов, соков	✓	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	✓	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	✓	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	✓	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	✓	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		
10	Индекс несъедаемости блюд (%):		
	Наличие и своевременное ведение документов:		<i>Положительное</i>
	Гигиенический журнал	✓	<i>30%</i>
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	<i>Имеется все докум-ты</i>
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	✓	
	- Журнал отзывов и предложений	✓	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Нет	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	✓	
15	Наличие и использование электрополотенец или бумажных полотенец при входе в обеденный зал ( <i>нужное подчеркнуть</i> )	—	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	<i>Работают дисп-смены</i>
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	✓	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	✓	
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	✓	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	✓	

	состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	✓	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	—	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	✓	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	✓	
	<b>Наличие на сайте организации:</b>		<i>Кешируется вся информация</i>
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;	✓	
	сведения об организаторе питания;	✓	
	режим питания обучающихся (график);	✓	
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;	✓	
25	циклическое меню;	✓	
	ежедневное меню (фактическое);	✓	
	результаты родительского контроля за организацией питания	✓	
24	новостная информация (объявления);	✓	
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;	✓	
	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;	✓	
	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	✓	

Рекомендации *приобрести духмяные полотенца*

Подпись членов комиссии: *Иванова И.В.*  
*Иванова И.В.*  
*Иванова И.В.*

теле  
 200-  
 Рель