

АКТ № 1

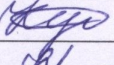
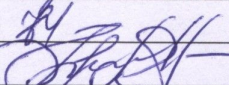
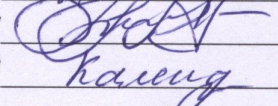
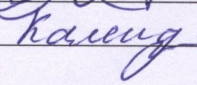
родительского контроля столовой ГБОУ СОШ № 1 п.г.т.Безенчук на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: « 7 » октября 2026 г.

Время проверки: 12 ч. 00 мин.

Директор школы: Н. Г. Поваляева

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

- 1) Мигуриной М.С. /  / (Ф.И.О., подпись)
- 2) Куреевской /  / (Ф.И.О., подпись)
- 3) Филова Е.В. /  / (Ф.И.О., подпись)
- 4) Мухомова М.В. /  / (Ф.И.О., подпись)
- 5) Календа Е.А. /  / (Ф.И.О., подпись)

в ходе проверки выявила следующее:

№	Вопрос / требование СанПиН	Варианты ответа (отметить нужный)
1	Имеется ли в столовой утверждённое меню? □ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3: меню должно утверждаться руководителем организации. П. 8.1.4: меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.	☒ А) да, для всех возрастных групп ☐ Б) да, но без учёта возрастных групп ☐ В) нет
2	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей в доступном месте? □ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.7: организации должны размещать в доступных для родителей и детей местах (обеденный зал, холл) ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.	☒ А) да ☐ Б) нет
3	Отсутствуют ли в меню повторы блюд в смежные дни? □ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.13: в меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.	☒ А) да, по всем дням ☐ Б) нет, имеются повторы в смежные дни
4	Отсутствуют ли в меню запрещённые блюда и продукты? □ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2: исключение горячего питания и замена его буфетной продукцией не допускаются. Питание должно соответствовать принципам щадящего питания (варка, пар, тушение, запекание).	☒ А) да, по всем дням ☐ Б) нет, имеются запрещённые
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? □ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20: каждая партия готовой продукции подвергается бракеражу с записью в бракеражном журнале.	☒ А) да ☐ Б) нет
6	Достаточно ли посадочных мест в обеденном зале для всех обучающихся? □ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08: посадочные места должны обеспечивать питание всех обучающихся. Отпуск горячего питания должен быть организован по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут (п. 7.2).	☒ А) да, достаточно ☐ Б) нет, недостаточно ☐ В) _____ (указать)
7	Созданы ли условия для мытья рук обучающихся перед приёмом пищи? □ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.4: в помещении для приёма пищи должны быть раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, подсоединённая к канализации. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.15: предприятия должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения.	☒ А) да, раковины с холодной и горячей водой через смеситель ☐ Б) частично (нет горячей воды) ☐ В) нет
8	Имеется ли мыло для мытья рук в зоне мытья рук?	☒ А) да, во всех дозаторах

	☐ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.4: рядом с умывальниками должно быть мыло. Мыло должно быть в наличии постоянно.	Б) не во всех дозаторах В) отсутствует
9	Имеются ли полотенца для сушки рук (одноразовые или электрополотенце)? ☐ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 3.4 и 7.4: рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.	А) да, одноразовые полотенца Б) да, электрополотенце В) нет Г) _____
10	Работают ли краны холодной и горячей воды в зоне мытья рук? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.15: системы холодного и горячего водоснабжения должны быть исправными. Допускается использование автономных систем для горячего водоснабжения.	А) да, оба крана работают Б) не работает горячая вода В) не работает холодная вода Г) не работают оба
11	Соответствует ли температура выдачи горячих блюд требованиям? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 5.2: температура горячих блюд при реализации через раздачу должна соответствовать технологическим документам. П. 8.1.2.8: готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. П. 5.1: для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры (ртутные не допускаются — п. 4.7).	А) да, блюда горячие Б) нет, блюда остывшие В) _____
12	Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приёма пищи? ☐ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.3: уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.	А) да Б) нет
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент проверки? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.16: внутренняя отделка помещений должна позволять проводить ежедневную влажную уборку и не иметь повреждений.	А) да Б) нет, _____ (указать замечания)
14	Обнаруживались ли в помещениях столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.23: в помещениях не должно быть насекомых и грызунов.	А) да Б) нет
15	Имеются ли документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов (декларации, сертификаты, накладные)? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.2: приём пищевой продукции должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. При отсутствии документов продукция не принимается.	А) да, на все партии Б) не на все В) нет
16	Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения пищевых продуктов? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.1: хранение должно осуществляться в соответствии с техническими регламентами и температурно-влажностными условиями. Хранение продуктов на полу не допускается (п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).	А) да Б) нет, _____
17	Работники столовой обеспечены санитарной одеждой (халаты, колпаки, сменная обувь)? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.4: работники обязаны соблюдать правила личной гигиены. Санитарная одежда должна быть чистой.	А) да, все работники Б) не все В) нет
18	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (аллергия, диета)? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.2.1: для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание по назначению лечащего врача.	А) да Б) нет В) отсутствие таких детей
19	Доступна ли обучающимся питьевая вода (кулеры, бойлеры)? ☐ Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08: должна быть организована бесперебойная подача питьевой воды. Вода должна соответствовать требованиям к питьевой воде.	А) да Б) нет В) фонтанчик
20	Имеется ли аптечка первой помощи в столовой? ☐ Норма: СанПиН 2.4.2.2821-10: в образовательной организации должна быть предусмотрена аптечка для оказания первой помощи.	А) да Б) нет В) _____
21	Опрос обучающихся: довольны ли дети качеством и вкусом питания? (опросить не менее 5 человек) ☐ Норма: Оценка проводится путём опроса обучающихся. Рекомендуется опросить детей, разных классов.	А) да, все довольны Б) не все довольны: _____ В) недовольны
22	Выявлялись ли при сравнении фактически реализуемого меню с утверждённым факты исключения отдельных блюд? ☐ Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3: меню должно утверждаться руководителем. Допускается замена одного продукта на другой в соответствии с таблицей замены (приложение № 11).	А) да Б) нет

Другие замечания:

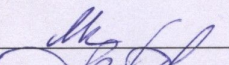
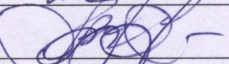
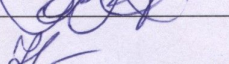
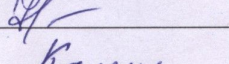
отсутствуют

ВЫВОД:

Все вкучко, не колориде года

Рекомендации комиссии:

Акт подписали (члены комиссии):

Мигурике ИС	/		/	« 7 » 10	20 26 г.
Лерина ИА	/		/	« 7 » 10	20 26 г.
Тренова Л.В.	/		/	« 8 » 10	20 26 г.
Калиева Е.А.	/		/	« 7 » 10	20 26 г.
	/		/	« »	20 г.

С актом ознакомлен, копию получил:

Директор ГБОУ СОШ № 1 п.г.т. Безенчук

/Н. Г. Поваляева/

« 7 » 10 2026 г.

