

Первоуральское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5» имени Ивана Естехина
(ПМАОУ «СОШ №5»)
623101, город Первоуральск Свердловской области, проспект Космонавтов 15А
телефон: 63-94-05, 63-94-92, факс 63-92-16
E-mail: school5-pu@yandex.ru

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ: ПМАОУ «СОШ №5»

Дата проведения проверки «15» 01 2026г.

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие десятидневного цикличного меню на сайте организации	+	
2	Наличие десятидневного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	+	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	+	
4	В меню отсутствуют повторы блюд <i>Да, по всем дням, Нет, имеются повторы в смежные дни</i>	+	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>все перцы съедено, детям нравятся</i>	
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	+	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
	Журнал здоровья	+	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	+	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—	
11	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
12	Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	+	
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	+	

18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	—	
20	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
21	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	
22	Наличие на сайте организации: • нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся; • сведения об организаторе питания; • режим питания обучающихся (график, расписание); • контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся; • десятидневного цикличного меню; • ежедневное меню (фактическое); • результаты родительского контроля за организацией питания; • 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) 200-34-1; телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140). 	+	

Рекомендации _____

Подпись членов комиссии:

Ярмил Т.С. 5, С⁴ класс

(ФИО, должность, подпись)

Мастерова Л.В. 5А класс

Гавриленко Е.Т. 5В класс

Ярмил

Мастерова

Гавриленко