


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 «14» апреля 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>	<i>нет</i>	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<i>нет</i>	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<i>теплая</i>	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>вкусно</i>	
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	✓	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
	Журнал здоровья	✓	
9	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)?	<i>нет</i>	
11	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	✓	
12	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	✓	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<i>нет</i>	
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	<p>Наличие на сайте организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 циклического 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; <p>телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).</p> 	✓	

Рекомендации _____

Подпись членов комиссии:

Матвеева С. Г. _____

(ФИО, должность, подпись)

Сидоруккина А. В. _____

Макарянская Е. С. _____

Дерягина В. А. _____

Сидоруккина

Сидоруккина

Макарянская

Дерягина