

от «15» февраля 2025 г.

АКТ
проверки организации питания

Цель проверки: - проверка организации и осуществление питания обучающихся в
МБОУ «АСШКЛ №11» МО город-курорт Ялта Республики Крым.

Основание проверки: приказ МКУ «ЦФ и МТСДОУ» от _____ № _____ и/или
обращение родителей в соц.сети инстаграм

Мною, ведущим инженером-технологом общественного питания МКУ «ЦФ и МТСДОУ» были
проведены контрольные мероприятия по организации питания в МБОУ «АСШКЛ №11»

Расположенного по адресу:

Республика Крым, г. Ялта, пгт. Массандра, Южнобережное шоссе, д.24

Было проверено:

№ п/п	Контроль наличия:	Заключение
1.	основного (организованного) меню	<i>в наличии</i>
1.2.	ежедневного меню	<i>в наличии</i>
1.3.	технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах)	<i>в наличии</i>
1.4.	Накопительной ведомости учета выполнения норм питания	
1.5	Приказы и Положения по организации питания: о бракеражной комиссии, об общественном контроле, о питьевом режиме, о родительском контроле, об организации питания, о назначении ответственного за обновление и размещение информации на сайте, об утверждении списков на льготное питание, о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания, Паспорт пищеблока., План технологического переоснащения пищеблока в соответствии с паспортом пищеблока, План проведения текущего ремонта помещений пищеблока. План проведения метрологических работ весового оборудования. План профилактических дезинфекционных мероприятий	<u>Приказ №04 от 12.01.2026</u> <u>Приказ №272 от 01.09.2025</u> <u>Приказ №270 от 01.09.2025</u> <u>Приказ №272 от 01.09.2025</u> <u>Приказ №03 от 12.01.2026</u> <u>Приказ №271 от 01.09.2025</u> <u>Приказ №03 от 12.01.2026</u> <u>Приказ №03 от 12.01.2026</u> <u>Приказ №272 от 01.09.2025</u> <u>нет</u> <u>нет</u> <u>нет</u> <u>нет</u> <u>нет</u> <u>нет</u> <i>в наличии</i>

2.	Склад:	
2.1.	-организация хранения продуктов питания; наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха Наличие температурного журнала и его ведение	<u>нет в общеобразовательных учреждениях</u>
2.2.	-наличие сопроводительных документов на продукты. Наличие и ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции	<u>в наличии</u> <u>в наличии</u>
3.	Кухня	
3.1	- хранение инвентаря и оборудования;	<u>соблюдается</u>
3.2	- наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;	<u>в наличии</u>
3.3	наличие документов пищеблока: бракеражный журнал готовой пищевой продукции, Журнал температурного режима холодильного оборудования Гигиенический журнал сотрудники График генеральных уборок пищеблока Журнал утилизации пищевых отходов	<u>в наличии</u> <u>в наличии</u> <u>в наличии</u> <u>в наличии</u> <u>в наличии</u>
3.4	выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин; Наличие термометра для измерения температуры блюд наличие и хранения не менее 48 часов суточной пробы от всех приготовляемых блюд при температуре +2+6 град.С;	<u>выполняется в норм.</u> <u>в наличии</u> <u>соблюдается</u> <u>в наличии</u>
3.5	- наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;	<u>в наличии</u>
3.6	- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (головной убор, халат, перчатки)	<u>в наличии</u>
4.	Группы/Обеденный зал	
4.1.	выполнение санитарных требований по организации питания детей (мытьё посуды, хранение, маркировка); выполнение норм выдачи пищи и температуры блюд на завтрак, обед и ужин;	<u>в наличии</u> <u>соблюдается</u>
4.2.	Качество приготовления пищи на завтрак, обед и полдник. Органолептически. Сервировка.	<u>качественная, аппетитно, горячая.</u>
5.	Размещение информации по организации питания и родительскому контролю на сайте организации	<u>в наличии</u>
6.	Выполнение плана мероприятий по организации питания на текущий учебный год, освещение на сайте.	<u>нет</u>

1. Заключение:

В ходе проверки было установлено:

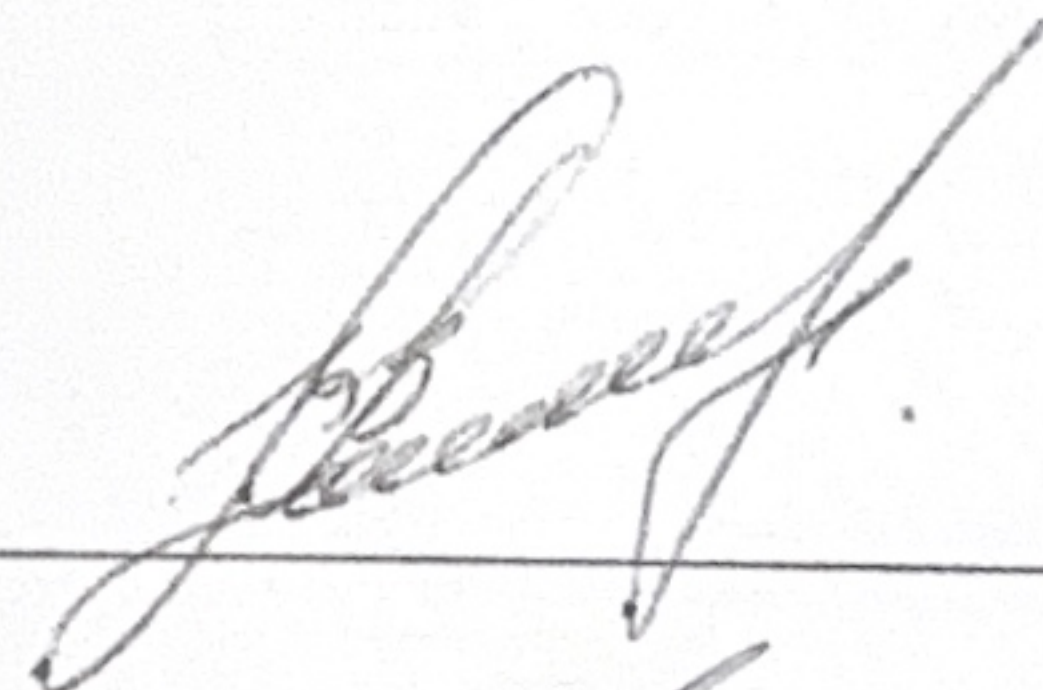
- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих/ не отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии не имеются/имеются инструкции мытья и дезинфекции посуды;
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), соответствует _____
- Журналы _____ ведутся; в наличии _____
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в специальной одежде с соблюдением правил личной гигиены;
- нормы выдачи пищи по объёму _____ соблюдены; суточная проба за 48 часов _____ имеется;
- пищу получают помощники воспитателей в специальной одежде, в _____ маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
- сервировка _____ соблюдена, _____ соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища _____ вкусная. В детском саду работают 2 повара 3, 4, 6 разряда. В ходе проверки нарушений _____ не выявлено:

Рекомендации:

1. Обновить маркировку кухонного оборудования
2. Определить место для приготовления пищи, средн.
3. Приобрести специальное оборудование и маркировать
4. Кан.
5. Контролировать температуру воды горячей
6. Блюдо.

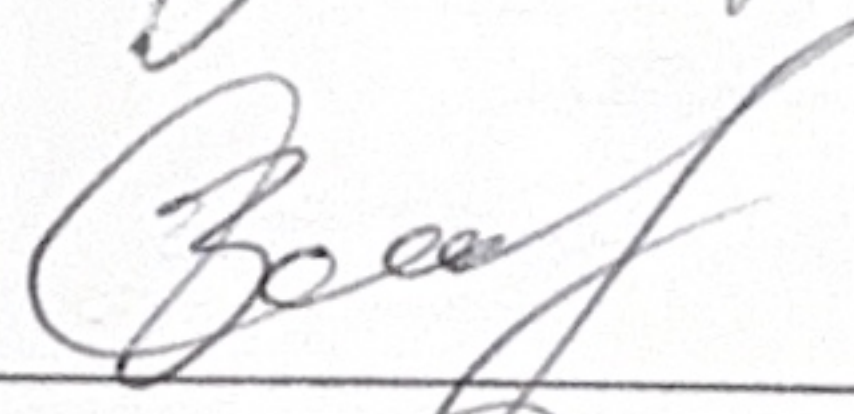
Ведущий инженер-технолог
общественного питания
МКУ «ЦФ и МТСДОУ» _____



О.В.Золотарева

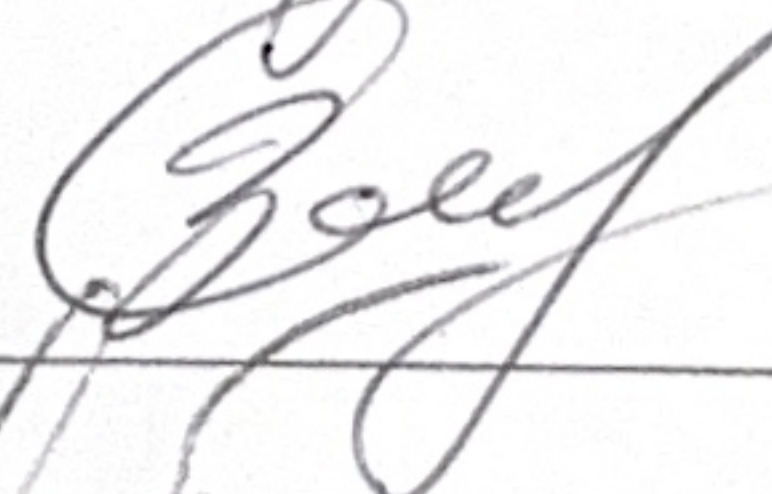
Ознакомлены:

Руководитель ОУ _____



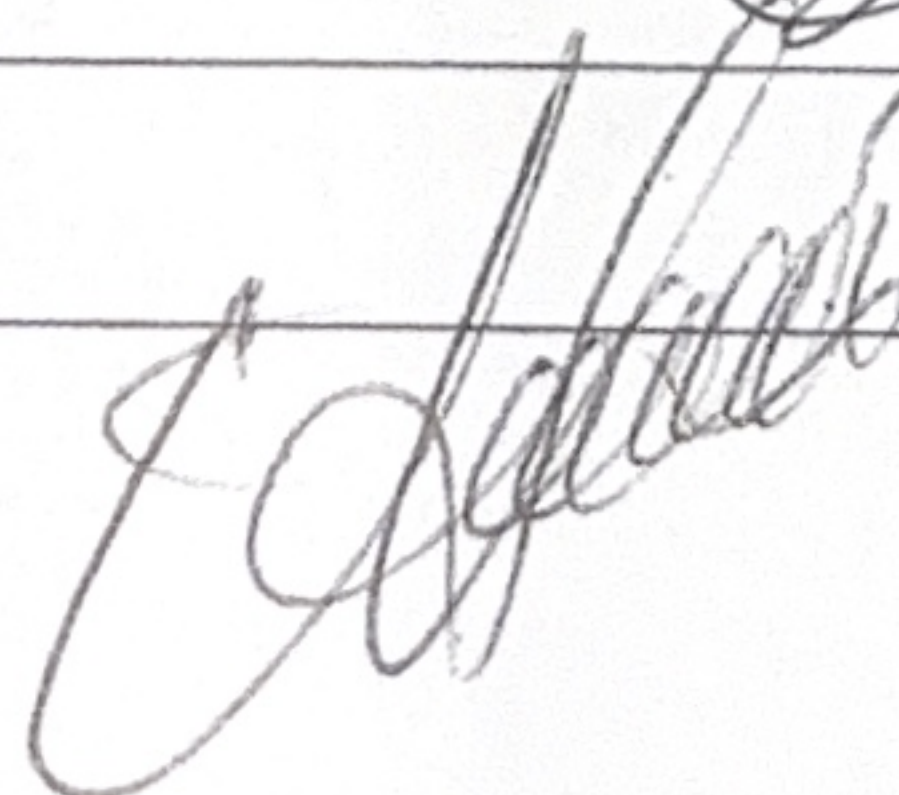
О.А.Залозоржчук

Ответственный за организацию
питания в учреждении образования _____



О.А.Залозоржчук

Оператор питания (при наличии) _____



Н.Е.Недрепа

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе.

№	Проверяемые вопросы	Ответ («да» или «нет»)	Примечание
1	Имеется ли меню для всех возрастных групп?	Да	
2	Соответствует ли готовая продукция заявленному меню	Да	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да	
8	Соответствует ли норме вес контрольной порции	Да	
9	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи	Нет	
10	Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	Да	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	Да	
12	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет	

Предложения:

Подпись

Подпись

Ответственный за горячее питание

Подпись

Защитенко М.Я.
ФИОАлимова Д.С.
ФИО

Арешикина Т.С.

Зеларович О.А.