

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»**

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

г. Чайковский, ул. Советская, 2а

«13» 02 2026 г.

Комиссия в составе:

Костиной Т.В., и.о. директора

Глушковой О.О., заместителя директора по ВР, ответственный за организацию питания

Басовой Е.В., заместитель директора по УВР

Ескиной О.А., заместителя директора

Шубникова А.А., медицинский работник

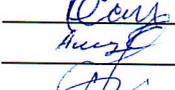
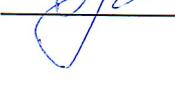
в присутствии зав. производством Килиной М.Г.

провела проверку организация питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.))	+
1.2	Раздача (наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние, наличие весов)	+
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	20 минут
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20мин.)	+
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	+
2.4	Выдача порций одинакового размера	+
2.5	Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися	+
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	+
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании	+

	продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	+
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование питьевого фонтанчика	+
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	+
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов условий их хранения и сроков реализации	+
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	+

Подписи членов комиссии:

 Костина Т.В.
 Басова Е.В.
 Глушкова О.О.
 Ескина О.А.
 Шубников А.А.
 Килина М.Г.