Акт проверки организации питания
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №11 имени А.И. Чечулина»
Асбестовского муниципального округа Свердловской области
На основании Приказа № 153/ОД от 31.08.2026

«Об усилении контроля за организацией питания»

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МАОУ «СОШ №11 имени А.И. Чечулина» АМО СО в составе:
Председатель: Девяткин С.А. – ответственный за организацию питания в школе 11.
Член комиссии:
Полябина Т.Н.- классный руководитель 2а класса,
Шабурова Л.И. – классный руководитель 8б класса (временная нетрудоспособность),
Бутакова М.В.- член родительского комитета 6а, 8в классов
Савина А.К. - член родительского комитета 4а класса
Никитина В.В. - член родительского комитета 8б класса
12 ноября 2026 года комиссия провела проверку организации питания в МАОУ «СОШ №11 имени А.И. Чечулина» АМО СО, расположенном по адресу: г. Асбест, ул. Советская, д. 12, в присутствии заведующего производством столовой Брусницыной Е.Г.

В ходе проверки установлено, что в МАОУ «СОШ №11 имени А.И. Чечулина» АМО СО созданы и размещены на сайте s11.asb@mail.ru в сети Интернет нормативные и распорядительные документы по организации питания. Поставщиком услуг организации питания является ООО «Комбинат общественного питания».

В ходе проверки установлено, что пищеблок размещён на первом этаже здания, включает в себя следующие производственные помещения: складские помещения для пищевых продуктов, производственные помещения, в т.ч. овощной цех для первичной и вторичной обработки овощей, 2 обеденных зала, раздевалку для персонала, моечную. Встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречное движение посетителей обеденного зала и персонала исключены, (п. 2.5)
Результаты:
1. Обеспеченность пищеблока кадрами:
1.1. -наличие профессиональной квалификации не ниже 4 разряда у сотрудников пищеблока.
1.2. -наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год.
1.3. - своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года.
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2.1. Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2.2. Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки, хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
2.3 Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.
2.4 Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
2.5 Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой.
2.6 Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.

2.7 Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки.
2.8 Наличие в складском помещении термометра и гигрометра, все в исправном состоянии.
3. Организация работы кухни.
Требования к оборудованию и инвентарю.
3.1. Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО.
3.2. Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО.
3.3. Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: «СО»- сырые овощи, «ВО» -вареные овощи, «Х»- хлеб.
3.4. Ножи промаркированы «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х».
3.5 Технологическое оборудование промаркировано: «С», «В»
3.6. Кухонная посуда промаркирована «I» «И» «III», недеформированная, без сколов.
3.7. Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.
3.8. Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия.
3.9. Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место, столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.
4. Организация работы моечной:
4.1. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
4.2. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками.
4.3. Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.
4.4. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
4.5. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
5. Санитарное состояние пищеблока
5.1. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
5.2. Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.
5.3. Соблюдается график проведения генеральных уборок.
5.4. Заключен договор от 20.01.2026 на проведение дезинсекции, дератизации.
5.5. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
6. Рацион питания.
6.1. Имеется примерное 10 дневное меню.
6.2. Предоставляется двухразовое питание.
6.3. Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.
6.4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка. В день проверки – творожная запеканка со сгущенным молоком, бутерброд с маслом, чай с лимоном, батон нарезной.
6.5. Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. В день проверки- кукуруза консервированная, суп пюре из картофеля с гренками, мясо кур отварное в соусе, рис припущенный ,компот из свежих ягод, хлеб крестьянский витаминный
6.6. Выходы блюд соответствуют приложению.
6.7. Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.
6.8. Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,- осуществляется контроль выхода порционных блюд .

6.9. Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов.

6.10. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.

6.11. Комиссии предоставлены акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)- 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год.

6.12. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X): использование расфасованной в ёмкости воды, обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня, обеспечение достаточного количества одноразовой или чистой посуды - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

7. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания.

7.1. Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками.

7.2. Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.

7.3. Осуществляется бракераж готовых блюд членами бракеражной комиссии.

7.4. Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

7.5. Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

Рекомендовано: В целях борьбы с вирусными инфекциями организовать информационные «пятиминутки» в классах с напоминанием о мерах личной гигиены, препятствующих распространению инфекций.

_____Девяткин С.А.

_____Брусницына Е.Г.

_____Полябина Т.Н.

_____Бутакова М.В.

_____Савина А.К.

_____Никитина В.В.