**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 14 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательный комплекс №17)

«24» октября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Фасенкова Анна Михайловна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа №2 им Л.П. Семеновой (комплекс №17) Авиаторов д.84
по адресу (-ам):

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственн за устранени нарушения ( организатор питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | ✓ | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓ | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | ✓ | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | ✓ | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | ✓ | | |
| 3.3. | Органолептическая приготовления | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | V | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | V | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | V | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | V | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | V | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | V | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | V | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | V | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | V | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | V | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | V | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | V | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | V | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | V | | |

**ВЫВОДЫ:** В столовой чисто. Есть всё, чтоб можно поесть руки есть чистая вода. Воздух свежий. Никаких нарушений не замечено. Обед вкусный, сытный

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** Предложений нет, все хорошо.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Васильева А.Ю.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 8 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательный комплекс №7)

«10» 10 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Дурова Евгения Николаевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ, Средняя школа №2 им. Л.П. Семеновой" пр. Авиаторов 84
по адресу (-ам):

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (ОО организатор питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | ✓ | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓ | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | ✓ | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | ✓ | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | ✓ | | |
| 3.3. | Своевременность приготовления | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | ✓ | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | ✓ | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | ✓ | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | ✓ | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | ✓ | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | ✓ | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | ✓ | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | ✓ | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | ✓ | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | ✓ | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | ✓ | | |

**ВЫВОДЫ:** Оборудование столовой соответствует нормам. Также имеется личная гигиена соблюдается как сотрудниками, так и учащимися.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** –

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Бурова Е. Н. Бурова

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 9 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательная комиссия №7)

«16» 10 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Шевченкова Любовь Вячеславовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МБОУ «Средняя школа №2 им. Л.П. Семеновой» по адресу (-ам): пр. Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответствен за устранен нарушения организато питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | ✓ | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓ | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | ✓ | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | ✓ | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | ✓ | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | ✓ | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | ✓ | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | ✓ | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | ✓ | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | ✓ | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | ✓ | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | ✓ | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | ✓ | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | ✓ | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | ✓ | | |

**ВЫВОДЫ:** Соблюдение правила личной гигиены сотрудников и учащихся. Оборудование столовой соответствует требованиям обеденного зала порог.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Шевелева Л.Б.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 10 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательный комплекс №17)

«17» Октября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Бобровская Марина Николаевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ "Средняя школа №2 им. Л.П. Семеновой (комплекса №17)
по адресу (-ам): Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственн за устранен нарушения организатор питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | ✓ | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓ | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | ✓ | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | ✓ | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | ✓ | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | ✓ | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | ✓ | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | ✓ | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | ✓ | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | ✓ | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | ✓ | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | ✓ | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | ✓ | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | ✓ | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | ✓ | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | ✓ | | |

**ВЫВОДЫ:** Соблюдены правила личной гигиены сотрудников и учащихся. Нарушений не обнаружено. Все соответствует нормам СанПиНа

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** _____

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Бобровичая М. Н.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 11 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательный комплекс «Л»)

II здание

«14» 10 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Белова Наталия Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу (-ам):
ул Аллейная д 25

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | да | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | да | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | да | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | да | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | да | | |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации. | да | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | да | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | да | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | да | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | да | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | да | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | да | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | да | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | да | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | да | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | да | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | да | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | да | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | да | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | да | | |

**ВЫВОДЫ:** убрать из продажи сладкую конфету "Кис-кис", добавить выпечку (не корзины).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Банова Наталья Владимировна

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 12 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательный комплекс «17)

«23» октября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Торшхова Марина Юрьевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ "Средняя школа №2 имени Л.П. Семеновой" (комплекс «17» Авиаторов, 84.
по адресу (-ам):

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственн за устранени нарушения ( организатор питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | V | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | V | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | V | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | V | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | V | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | √ | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | √ | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | √ | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | √ | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | √ | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | √ | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | √ | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | √ | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | √ | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | √ | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | √ | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | √ | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | √ | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | √ | | |

**ВЫВОДЫ:** Установлено соблюдение правил личной гигиены сотрудников и учащихся. Нарушений не обнаружено.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Терентьева М.Ю.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**
**№ 13 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**
(образовательный комплекс №17)

II здание

«23» 10 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Федеральной службы Роспотребнадзора
Алексеевой Лены Валерьевны.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу (-ам): Аксайская 25.

Основание проведения проверки: Ведомственный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания) |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | да | | |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | до. | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | до. | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | до. | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | до. | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | до. | | |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации. | до | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | да. | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | да. | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | да. | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | да. | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | да. | | |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | да. | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | да. | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | да | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | да. | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | да. | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | да | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | да | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | да | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | да | | |
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | да | | |

**ВЫВОДЫ:** В буфете тщательно продавать выпечку с не контакты обеспечено необходимой.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Фомина И. Ф.

Алешева Л. М.

## Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 24.10.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Васильева А.М.

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | V |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | V |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | V |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | V |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | V |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | V |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | V |
| | Б) да | |

## Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 10.10.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Бурова Е.Н.

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |

**Форма оценочного листа**

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 16.10.15

Инициативная группа, проводившая проверку: Шеметова Я.В

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |

**Форма оценочного листа**

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 17.10.2025.

Инициативная группа, проводившая проверку: Бобровничая Л.Н.

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | ✓ |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |

**Форма оценочного листа**

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 17.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Белова ЖВ

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | да |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | нету |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | нету |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | да |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | нету |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |

**Форма оценочного листа**

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 23.10.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Тюрюмзова М.Ю.

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |

## Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 23.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Чернова Н.Р. Алексеева Н.М.

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | — |
| | А) да | |
| | Б) нет | — |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|---|---|---|
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет Детям постоянно напоминаю. | |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |