Акт № 7

проведения рейда проверки качества питания обучающихся в школьной столовой Центра образования – школа № 2 имени Л.П.Семеновой (совместно с бракеражной комиссией)

от «20» марта 2026 г.

Цель проверки: осуществление контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школе.

Задачи:

1. Изучить и оценить организацию и качество питания обучающихся.
2. Установить соответствие нормативных и локальных актов обязательным для исполнения требований в части организации и качества питания обучающихся.
3. Выявить нарушения и недостатки в организации питания.
4. Выявить причины нарушения в части организации и качества питания обучающихся.
5. Подготовить предложения по принятию мер по устранению выявленных замечаний в части организации и качества питания обучающихся.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 6 человек:
Никифоровой И.В., Угрюмовой М.В., Евдокимовой Л.В – ответственных за организацию питания учащихся в Центре образования - школа № 2 имени Л. П. Семеновой, членов бракеражной комиссии
Масленниковой К.О – медицинского работника
Белоусовой В.А, Павлова Л.А - заведующих производством
Посадсковой Л.В – члена Ус

В ходе проверки было установлено следующее:
Услуги по предоставлению горячего питания обучающихся в ОК №17 предоставляет ООО «Агроинвест», осуществляющий закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовой.
Заключен контракт № 60-2024 от 2.12.2024 г. на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся. В школе организовано как льготное одноразовое/двухразовое питание для обучающихся 1-11 классов, так и за родительскую плату

Классы	Численность обучающихся	Льготы по оплате питания	Численность обучающихся получающих		
			только горячие завтраки	только горячие обеды	горячие завтраки и обеды
1-4 классы	889	889	477	368	44
5-9 классы	558	220	370	140	48
10-11 классы	75	15	50	25	0
Всего	1522	1121	897	533	92

Для обучающихся с ОВЗ (тариф 07), детей из многодетных семей, имеющих статус малоимущихся (тариф 06) организованино двухразовое бесплатное питание.
В столовых расставлены столы на 220 (первое здание) и 60 (второе здание) посадочных мест, все места определены для каждого обучающегося персонально. Установлены умывальники, с соблюдением требований один кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками имеются дозаторы с жидким мылом, сушилки и бумажные полотенца. Примерное десятидневное меню

разработано ООО «Агроинвест», обеспечивающим питание в ОК №17. Примерное меню согласовано директором Розиной А.Л. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. На период проверки имеются ежедневные меню, утвержденные комбинатом питания и согласованные руководителем школыРозиной А.Л. и соответствуют примерному десятидневному меню.
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании осуществляется с использованием термометров с занесением данных в соответствующий журнал.
Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.
Условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками имеются. Правила личной гигиены сотрудниками соблюдаются.
В помещение пищеблока и столовой проводится обеззараживание воздуха с помощью проветривания помещений в соответствии с графиком.
Контроль за организацией питания, в т.ч.:
- наличие меню (цикличного, десятидневного, ежедневного) – имеется;
- выполнение норм выхода и качества блюд (акты контроля закладки продуктов и выхода готовых блюд бракеражной комиссии ОУ) – соответствует;
- выполнение норм питания по основным видам пищевых продуктов (по рыбе, творогу, сливочному маслу, молоку, свежим фруктам и овощам) - соответствует;
- своевременность приготовления и соблюдения сроков реализации приготовленных блюд, соблюдение графика выдачи пищи, наличие суточных проб – соответствует;
- соблюдение сроков завоза продуктов, соответствия количества продукции накладной, качества поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов – соответствует;
- технология приготовления блюд – соответствует;
- температура подаваемых блюд – соответствует;
- культура организации питания (гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, эстетика сервировки столов, укомплектованность столовыми приборами, посудой, наличие спецодежды у работников пищеблока, создание условий для воспитания культурно- гигиенических навыков – мытье рук, наличие мыла, салфеток) – соответствует;
- соблюдение питьевого режима – имеется;
- количества пищевых отходов – среднее;
- сохранность и правила хранения продуктов – соответствует;
- калорийности питания; С- витаминизация – соответствует;
- хранение и транспортировка продуктов – соответствует;
- работа пищеблока (материальная база, санитарно- эпидемиологический режим, маркировка тары) – соответствует;
- ведение документации по организации питания – имеется;
- проведение работы по значимости здорового и полноценного питания среди учащихся, воспитанников – проводится;
- проведение дезинфекции – проводится;
- медицинские книжки сотрудников пищеблока, с прохождением медосмотра и прививок – имеются;
- запас дезинфицирующих средств и средств индивидуальной защиты – имеется в достаточном количестве;
- бракеражный журнал – имеется, ведется ежедневно;
- журнал контроля температуры в холодильниках – имеется, ведется ежедневно;
- суточные пробы – имеются;

- исправность и санитарное состояние технологического и производственного оборудования в цехах пищеблока - имеется;
- должностные инструкции персонала - имеются, выполняются.

Рекомндации: усилить контроль за ведением отчетной документации по организции питания обучающихся
По результату рейда можно сделать вывод: питание обучающихся соответствует требования СанПин, нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Никифорова И.В.
Угрюмова М.В.
Евдокимова Л.В
Масленникова К.О
Белоусова В.А
Павлов Л.А
Посадскова Л.В