

Акт проверки организации питания в МКОУ «Горбуновская СОШ»

«12» мая 2026г.

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

Бузина Т.А., директор МКОУ «Горбуновская СОШ»

Рыжкова Н.В., ответственный за организацию школьного питания, заместитель директора по ВР.

Орлова Л.В. заместитель директора по УР;

Аристархов В.Н. учитель;

В присутствии Диденко А.С., повара ИП Чуприянова

Проведена проверка организации питания в МКОУ «Горбуновская СОШ», по адресу: с. Горбуновское ул. Победы д.1

Основание проведения проверки: на основании письма Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 18.11.2025 № 66-00-12/12-30784-2025 «О подготовке пищеблоков школ к образовательному процессу после каникул», Положения о родительском контроле за организацией питания обучающихся. Методических рекомендаций по организации питания. Цель проверки: обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков на 12.05.2026

В ходе проверки установлено:

Количество пищеблоков, всего	
Срок проведения генеральной уборки	с 03.05.2026
	по 11.05.2026

Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований: условия

созданы (да/нет)	да
условия не созданы (в случае ответа нет, указать причину)	—

Даты приема продуктов, необходимых для организации питания

продукты завезены в полном объеме (да/нет)	да
дата приема продуктов (да/нет)	03.05.2026 да
дата приема продуктов (да/нет)	11.05.2026 да

Оборудование пищеблоков

оборудование исправно (да/нет)	да
оборудование не исправно (указать причину)	—

Проверкой установлено: Контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в МКОУ «Горбуновская СОШ» осуществляется на постоянной основе. Заказ и прием продуктов в МКОУ «Горбуновская СОШ» осуществляется при наличии сопроводительных документов. Проведена генеральная уборка производственных помещений и помещений буфета-раздатки. Созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

Оборудование находится в исправном состоянии.

Больные и лица с признаками инфекционных заболеваний к организации питания не допускаются.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да ✓ нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да ✓ нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да ✓ нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да ✓ нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да ✓ нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да ✓ нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да ✓ нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да ✓ нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да ✓ нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да ✓ нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да ✓ нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да ✓ нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да ✓ нет		

Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да ✓ нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да ✓ нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да ✓ нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да ✓ нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да ✓ нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да ✓ нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да ✓ нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да ✓ нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да ✓ нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да ✓ нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да ✓ нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нет ✓		

Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да нет <input checked="" type="checkbox"/>		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет <input checked="" type="checkbox"/>		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	да нет <input checked="" type="checkbox"/>		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пище-вой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании			
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да ✓ нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да ✓ нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да ✓ нет		