

**Акт проведения проверки по питанию с участием родительской общественности  
19.12.2025 г.**

Комиссия в составе: Елтышевой Т.В., ответственного за организацию питания в школе, Акуловым Л.Э., председателя БУСа, Мельниковой Д.М., родителя обучающихся ба,9а, 11 классов и Шоломовой Н.К., родителя обучающихся 5а, 7а классов (представителями родительской общественности), Паутовой Н.А., зав. столовой провела проверку организации питания обучающихся организации питания обучающихся в здании школы по адресу: п. Комсомольский, ул. Культуры, 7

В ходе проверки была заполнена программа:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	- сколы на стаканах
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
5	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	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
9	Питьевой режим в организации представлен: бутилированная вода	+
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+
12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	+
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	+
15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость	+
17	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений	+
18	Размещен график питания обучающихся и его исполнение	+
19	Размещен график уборки обеденного зала	+

