АКТ № 2

родительского контроля столовой

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. о. Безенчук

на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: «6» 11 2026 г.

Время проверки: 11 ч. 50 мин.

Директор школы: Н. Г. Поваляева

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

1) Шакушина Е.В / _____ / (Ф.И.О., подпись)
2) Степанова А.А. / _____ / (Ф.И.О., подпись)
3) Власова Н.С / _____ / (Ф.И.О., подпись)
4) Шипилова О.С / _____ / (Ф.И.О., подпись)
5) Калинда Е.А / _____ / (Ф.И.О., подпись)

в ходе проверки выявила следующее:

№	Вопрос / требование СанПиН	Варианты ответа (отметить нужный)	Ответ (поставить «✓» или записать вручную)
1	**Имеется ли в столовой утверждённое меню?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3: меню должно утверждаться руководителем организации. П. 8.1.4: меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.*	(А) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учёта возрастных групп В) нет	
2	**Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей в доступном месте?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.7: организации должны размещать в доступных для родителей и детей местах (обеденный зал, холл) ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.*	(А) да Б) нет	
3	**Отсутствуют ли в меню повторы блюд в смежные дни?** ☐ *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.13: в меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.*	(А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	

4	**Отсутствуют ли в меню запрещённые блюда и продукты?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2: исключение горячего питания и замена его буфетной продукцией не допускаются. Питание должно соответствовать принципам щадящего питания (варка, пар, тушение, запекание).*	А) да, по всем дням Б) нет, имеются запрещённые	
5	**Имеется ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20: бракераж готовой продукции обязателен. Ведутся бракеражный журнал, журнал здоровья и другие журналы пищеблока.*	А) да Б) нет	
6	**От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20: каждая партия готовой продукции подвергается бракеражу с записью в бракеражном журнале.*	А) да Б) нет	
7	**Ведётся ли журнал здоровья (осмотр персонала на гнойничковые заболевания и признаки инфекций)?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.22: ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и признаков инфекционных заболеваний.*	А) да, ежедневно Б) нет В) ведётся нерегулярно	
8	**Достаточно ли посадочных мест в обеденном зале для всех обучающихся?** ☐ *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08: посадочные места должны обеспечивать питание всех обучающихся. Отпуск горячего питания должен быть организован по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут (п. 7.2).*	А) да, достаточно Б) нет, недостаточно В) _____ (указать)	
9	**Созданы ли условия для мытья рук обучающихся перед приёмом пищи?** ☐ *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.4: в помещении для приёма пищи должны быть раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, подсоединённая к канализации.* *СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.15: предприятия должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения.*	А) да, раковины с холодной и горячей водой через смеситель Б) частично (нет горячей воды) В) нет	
10	**Имеется ли мыло для мытья рук в зоне мытья рук?** ☐ *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.4: рядом с умывальниками должно быть мыло.* *Мыло должно быть в наличии постоянно.*	А) да, во всех дозаторах Б) не во всех дозаторах В) отсутствует	
11	**Имеются ли полотенца для сушки рук (одноразовые или электрополотенце)?** ☐ *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 3.4 и 7.4; рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.*	А) да, одноразовые полотенца Б) да, электрополотенце В) нет Г) _____	

12	**Работают ли краны холодной и горячей воды в зоне мытья рук?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.15: системы холодного и горячего водоснабжения должны быть исправными. Допускается использование автономных систем для горячего водоснабжения.*	А) да, оба крана работают Б) не работает горячая вода В) не работает холодная вода Г) не работают оба	
13	**Соответствует ли температура выдачи горячих блюд требованиям?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 5.2: температура горячих блюд при реализации через раздачу должна соответствовать технологическим документам.* *П. 8.1.2.8: готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.* *П. 5.1: для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры (ртутные не допускаются — п. 4.7).*	А) да, блюда горячие Б) нет, блюда остывшие В) _____	
14	**Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приёма пищи?** ☐ *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.3: уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.*	А) да Б) нет	
15	**Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент проверки?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.16: внутренняя отделка помещений должна позволять проводить ежедневную влажную уборку и не иметь повреждений.*	А) да Б) нет, _____ (указать замечания)	
16	**Обнаруживались ли в помещениях столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.23: в помещениях не должно быть насекомых и грызунов.*	А) да Б) нет	
17	**Имеется ли в столовой разделочный инвентарь с маркировкой (разделочные доски, ножи и т. д.)?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.2: для сырья и готовой продукции должно использоваться раздельное технологическое оборудование, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.*	А) да, весь инвентарь промаркирован Б) частично В) нет	
18	**Соблюдается ли раздельное хранение сырых продуктов и готовой продукции в холодильном оборудовании?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.2: должно использоваться раздельное холодильное оборудование для сырья и готовой продукции. Для столовых менее 25 мест допускается хранение в одном холодильнике при условии закрытых контейнеров.*	А) да Б) нет В) _____	
19	**Имеются ли документы, подтверждающие качество и**	А) да, на все партии Б) не на все В) нет	

	безопасность поступающих продуктов (декларации, сертификаты, накладные)? *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.2: приём пищевой продукции должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. При отсутствии документов продукция не принимается.*		
20	**Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения пищевых продуктов?** *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.1: хранение должно осуществляться в соответствии с техническими регламентами и температурно-влажностными условиями. Хранение продуктов на полу не допускается (п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).*	(А) да Б) нет, _____	
21	**Работники столовой обеспечены санитарной одеждой (халаты, колпаки, сменная обувь)?** *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.4: работники обязаны соблюдать правила личной гигиены. Санитарная одежда должна быть чистой.*	(А) да, все работники Б) не все В) нет	
22	**Имеются ли у всех работников столовой действующие медицинские книжки?** *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.22: работники, контактирующие с пищевой продукцией, проходят медицинские осмотры. Личные медицинские книжки обязательны.*	(А) да Б) нет В) не у всех	
23	**Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (аллергия, диета)?** *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.2.1: для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание по назначению лечащего врача.*	А) да Б) нет (В) нет таких детей	
24	**Доступна ли обучающимся питьевая вода (кулеры, бойлеры)?** *Норма: СанПиН 2.4.5.2409-08: должна быть организована бесперебойная подача питьевой воды. Вода должна соответствовать требованиям к питьевой воде.*	(А) да Б) нет В) _____	
25	**Организован ли ежедневный осмотр работников столовой на отсутствие признаков инфекционных заболеваний?** *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.22: медицинский персонал или ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников на гнойничковые заболевания и признаки инфекций.*	(А) да Б) нет	
26	**Имеется ли аптечка первой помощи в столовой?** *Норма: СанПиН 2.4.2.2821-10: в образовательной организации должна быть предусмотрена аптечка для оказания первой помощи.*	(А) да Б) нет В) _____	

27	**Опрос обучающихся: довольны ли дети качеством и вкусом питания? (опросить не менее 5 человек)** ☐ *Норма: Оценка проводится путём опроса обучающихся. Рекомендуется опросить детей разных классов.*	А) да, все довольны Б) не все довольны: _____ В) недовольны	
28	**Выявлялись ли при сравнении фактически реализуемого меню с утверждённым факты исключения отдельных блюд?** ☐ *Норма: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3: меню должно утверждаться руководителем. Допускается замена одного продукта на другой в соответствии с таблицей замены (приложение № 11).*	А) да Б) нет	

Другие замечания: _____

ВЫВОД: Всё соответствует требованиям

Рекомендации комиссии: _____

Акт подписали (члены комиссии):

Мануилина Е.В. / Мануилина / «06» 11 2026 г.

Степанова А.А / Степанова / «06» 11 2026 г.

Власова Н.С. / Власова / «06» 11 2026 г.

Шипилова О.С / Шипилова / «06» 11 2026 г.

Каменда С.А / Каменда / «06» 11 2026 г.

С актом ознакомлен, копию получил:

Директор ГБОУ СОШ № 1 г. о. Безенчук _____ /Н. Г. Поваляева/

«06» 11 2026 г.