

# АКТ

проверки организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях  
г. Новочебоксарска в 2025/2026 учебном году

МБОУ «СОШ №2» г.Новочебоксарска

Дата проверки: 23.10.2025

Время проверки: 8.40

Состав комиссии: Карасева С.В., Корнилова Е.В., Сереева О.В.  
Исхамаева Р.В.

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается
2. При готовке блюд персонал пользуется/ не пользуется одноразовыми перчатками, масками, фартуками, шапочками да
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправно
4. Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется подписи есть
6. Условия хранения продуктов питания соблюдаются/ не соблюдаются да
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме да
8. Фактически выдаваемые блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню на текущий день и примерному меню соответствуют
9. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню \_\_\_\_\_
10. Соблюдение температурного режима соблюдается/не соблюдается да
11. Меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья имеется/ не имеется таких детей нет
12. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям да
13. Внешний вид и качество питания соответствуют/ не соответствуют нормативным требованиям да
14. Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
15. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед \_\_\_\_\_
16. В помещении для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды нарушения выявлены/ не выявлены
17. График посещения столовой, обеспечивающий минимизацию контактов обучающихся, имеется/ не имеется \_\_\_\_\_
18. Обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств обрабатываются/не обрабатываются \_\_\_\_\_
19. Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено \_\_\_\_\_
20. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено \_\_\_\_\_
21. Выводы и предложения по улучшению качества питания \_\_\_\_\_

Подписи:

