Акт№2
проверки организации питания и соблюдения питьевого режима
МБОУ г. Керчи РК «Школа № 25»

г. Керчь 21.11.2026г.

Мы, нижеподписавшиеся
Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Лебедева М.А.
Члены комиссии:
1.Гречко А.П.
2.Прошакова О.В.
3.Островерхова А.А.
4.Гладских К.А.

Составили настоящий акт о том, что 21 ноября 2026 г. проведена проверка организации питания и соблюдения питьевого режима.

Цель проверки: Оценка организации питания обучающихся и соблюдения питьевого режима в МБОУ г. Керчи РК «Школа № 25».

В ходе проверки установлено:
Чистота обеденного зала, столов, стульев - соответствует нормам.
Наличие и состояние посуды, столовых приборов - соответствует нормам.
Соблюдение правил рассадки обучающихся. - соответствует нормам.
Наличие информации о меню на текущий день. – есть.
Оценка качества и ассортимента предлагаемых блюд - соответствует нормам.
Соответствие меню утвержденному - соответствует нормам.
Внешний вид блюд (аппетитность, отсутствие посторонних включений). - соответствует нормам.
Температурный режим подаваемых блюд. - соответствует нормам.
Наличие альтернативных вариантов питания (при наличии). – есть буфет.
Внешний вид персонала (наличие спецодежды, головных уборов) - соответствует нормам.
Время, отведенное на прием пищи - соответствует нормам.
.Соблюдение питьевого режима - соответствует нормам, ведется график и журнал кипячения воды.
3. Выявленные нарушения и замечания: не выявлено
4. Предложения и рекомендации:
В целом, организация питания в школе соответствует установленным требованиям, ведется соответствующая документация, соблюдается график приема пищи, санитарные нормы. Рекомендовано учителям соблюдать график и время приёма пищи своего класса, осуществлять контроль классными руководителями за приемом пищи и уборкой посуды.

Подписи членов комиссии:
Председатель комиссии: Лебедева М.А.
Члены комиссии:
1.Гречко А.П.
2.Прошакова О.В.
3.Островерхова А.А.
4.Гладских К.А.

АКТ № 1
проверки организации питания обучающихся

г. Керчь «04» сентября 2026 г.

Мы, нижеподписавшиеся,

Комиссия в составе:
Председатель: Лебедева М.А.
Гречко А.П.
Прошакова О.В.
Островерхова А.А.
Гладских К.А.

Составили настоящий акт о том, что 4 сентября 2026г. проведена проверка организации питания.

Цель проверки: Контроль за организацией питания в МБОУ г. Керчи РК школа № 25, соответствием рациона утвержденному меню, качеством приготовления пищи и санитарным состоянием обеденного зала.

В ходе проверки установлено:

Соответствие меню: соответствует.
Качество питания: соответствует.
Санитарное состояние: удовлетворительное.
Наличие документации: ведется бракеражный журнал, соответствует.
Вывод: организация питания соответствует установленным требованиям.

Рекомендации:
Продолжить контроль за качеством поставляемых продуктов / Усилить контроль за соблюдением температурного режима блюд.

Подписи членов комиссии:

Председатель: /Лебедева М.А./

Члены комиссии:
Гречко А.П./
Прошакова О.В./
Островерхова А.А./
Гладских К.А./

Чек – лист

Тема: «Документы по организации питания»

Сентябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	✓	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного за организацию горячего питания?	✓	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Есть ли приказ о родительском контроле?	✓	
8	Есть ли Положение о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли утвержденное основное (организованное) меню для обучающихся возрастных категорий:	✓	
	– 7–11 лет	✓	
	– 12 лет и старше	✓	
10	Есть ли в основном (организованном) меню повторы блюд в смежные дни?	✓	
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?	✓	
12	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствует продолжительности нахождения детей в общеобразовательной организации.	✓	
13	Достаточно ли времени на переменах для приема *пищи (должно быть не менее 20 минут)?*	✓	
14	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания;	✓	
	– размещено ли оно для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?	✓	
15	Имеется ли утвержденный график приема пищи обучающимися?	✓	
16	Имеется ли табель учета получения питания обучающимися?	✓	

17	Имеются ли документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции?	✓	
18	Имеются ли документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд?	✓	
19	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
20	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
21	Каковы объём и вид пищевых отходов после приема пищи («индекс съедаемости»)?	75%	
22	Есть ли дежурные в столовых?	✓	

Рекомендации:

Продолжить работу по контролю соблюдения графика приема пищи.

Члены Республиканского совета: 1. Лебедева М.А.

2. Гречко А.П.

3. Прошакова О.В.

4. Островерхова А.А.

5. Гладких К.А.

Чек-лист

Тема: «Организация питьевого режима»

Октябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
2	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
3	Организован ли питьевой режим?	✓	
4	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
5	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
6	Ведется ли запись в журнале о времени кипячения воды?	✓	
7	Имеются ли информационные плакаты о здоровом питании?	✓	
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
9	Соответствует температура подачи первых блюд *(д.б. 50-70^{0}С)*	✓	
10	Соответствует температура подачи вторых блюд *(д.б. не менее 45- 60^{0}С)*	✓	
11	Соответствует температура подачи третьих блюд *(д.б. холодных напитков – 14^{0}С, горячих – 65^{0}С)*	✓	
12	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выход готовых блюд соответствует ли заявленному выходу в ежедневном меню?	✓	

Рекомендации:
Усилить контроль за температурой готовых блюд

Члены Республиканского совета: 1. Лебедева М.А.
2. Гречко А.П.
3. Прошакова О.В.
4. Островужова А.А
5. Гладских К.А.

Чек-лист

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

Ноябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствует продолжительности нахождения детей в общеобразовательной организации.	✓	
2	Имеется ли утвержденный график приема пищи обучающимися?	✓	
3	Перемена для приёма пищи составляет 20 минут?	✓	
4	Достаточно ли времени перемены для приёма пищи?	✓	
5	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	✓	
6	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
7	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
8	Имеются ли медицинские книжки у сотрудников пищеблока?	✓	
9	Контролируют ли классные руководители прием пищи (как едят дети)?	✓	
10	Присутствует ли запах пищи в образовательном учреждении?		✓

Рекомендации:

Усилить контроль за присутствием классных руководителей при приеме пищи своего класса

Член Республиканского совета: 1. Лебедева М.А.

2. Гречко А.П.

3. Прошакова О.В.

4. Островерхова А.А.

5. Гладских К.А.