Акт

проверки школьной столовой комиссией по питанию
МАОУ СОШ № 4

Дата проверки 28.09. 2026г.

Комиссия в составе:

Орлова Я. В.

Завхоз Осипенко О. П.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Технологическое и холодильное оборудование **исправно / не исправно**

Нарушения на пищеблоке **выявлено / не выявлено**

Состояние санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) **соблюдается / не соблюдается**

Нарушения в зале столовой **выявлено/ не выявлено**

Чистота и целостность столовых приборов **соответствует / не соответствует**

Меню **соответствует / не соответствует**

Вкусовые качества блюд **соответствуют / не соответствуют** предъявленным требованиям

Объёмы готовых блюд на пищеблоке **соответствуют / не соответствуют** заявленным объёмам заявленного меню:

суп картофельный с макар. изделиями на обе с курицей.
компот из плодов шип. овощ цыпл. отвар в наличии
хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

Соблюдение температурного режима **соответствует / не соответствует**

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике (срок хранения 48 часов). Санитарное состояние хорошее.

Соответствующая документация есть.

Бракеражный журнал готовой продукции **имеется / не имеется**

Работник раздачи во время работы пользуется фартуком, головным убором, перчатками, маской.

Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному меню.

Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.

Классные руководители **сопровождают / не сопровождают** учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Орлова Я. В.

Завхоз Осипенко О. П.

Абрамова Е. А.

Волкова Е. А.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению внутреннего контроля в школьной столовой
МАОУ СОШ №4

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Поливина Е.А.
Члены комиссии Абражеева Е.А.
Козаренко А.А.
Кузовлева А.Е.

В присутствии и.о. директора МАОУ СОШ №4 О.А.Хамановой настоящий проверочный лист о том, что «29» 09 2026 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие внутреннего контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет детей	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией, ОВЗ питаются в столовой?	✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания но чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	70.	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,850.	г
Общая масса несъеденной пищи	0,750	кг
Индекс несъедаемости	0,88.	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует

Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: Поливина Е.А.

Члены комиссии Абражеева Е.А.

Кожаренко Н.А.

Кузовлева Е.Н.

Результаты внутреннего контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «29» 09. 2026 г.

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости *- это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и* своевременной их коррекции, Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;
10-30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;
Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.