

**АКТ**  
**проверки организации горячего питания обучающихся**  
**в ГБОУ СОШ с. Новодевичье**

Дата проведения проверки: 09.09.2025

Состав комиссии:

- Птицына Елена Александровна - директор школы;
- Седлина Лариса Михайловна - ответственный за организацию горячего питания;
- Колесникова Марина Геннадьевна – заведующая хозяйством;
- Колбешина Светлана Константиновна- представитель родительской общественности,
- Березина Галина Ивановна- представитель родительской общественности,
- Седлина Анна Викторовна - представитель родительской общественности

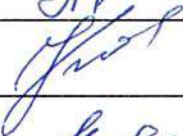
|      | Выполнение мероприятий:                                                                                                                                                                                                      | Да/нет |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1.   | В ОО созданы условия по соблюдению санитарно — эпидемиологических требований по организации горячего питания:                                                                                                                | да     |
| 1.1. | обеспечена необходимая материально — техническая база (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)                                    | да     |
| 1.2. | обеспечено достаточное количество посадочных мест в столовой                                                                                                                                                                 | да     |
| 1.3  | организованы перемены для приема пищи продолжительностью не менее 20 минут                                                                                                                                                   | да     |
| 1.4  | обеспечено необходимое количество умывальников перед обеденным залом, оснащенных средствами гигиены                                                                                                                          | да     |
| 1.5  | разработано и утверждено меню, соответствующее физиологическим нормам                                                                                                                                                        | да     |
| 1.6  | организован рациональный режим питания                                                                                                                                                                                       | да     |
| 2.   | Укомплектованность пищеблока работниками, прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом | да     |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|     | пищеблоков                                                                                                                                                                                                                                             |     |
| 3.  | Обеспечено качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов                                                                                                      | да  |
| 3.1 | организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в ОО                                                                                                                                             | да  |
| 4.  | Пищеблок обеспечен доброкачественной питьевой водой                                                                                                                                                                                                    | да  |
| 5.  | Обеспечена исправность технологического и холодильного оборудования, оснащение пищеблока необходимым оборудованием, инвентарем, посудой                                                                                                                | да  |
| 6.  | Обеспечено проведение в помещениях пищеблока и столовой дезинфекционных мероприятий, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств                                                                                                 | да  |
| 7.  | В ОО организован контроль со стороны администрации ОО, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся                                                                                      | да  |
| 8.  | Имеются ли нарушения, выявленные в ходе контрольных (надзорных) профилактических мероприятий, а также нарушения, выявленные специалистами Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре — декабре 2024 года | нет |

Подписи членов комиссии:

 Птицына Е.А., директор школы;

 Седлина Л.М., ответственный за организацию горячего питания;

 Колесникова М.Г., заведующая хозяйством;

 Колбешина С.К., представитель родительской общественности

 Березина Г.И., представитель родительской общественности

 Седлина А.В., представитель родительской общественности.