

**Акт проверки №8 организации питания обучающихся в МБОУ  
«Лянторская СОШ №5»**

28.04.2026г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе: Ташаевой А.К.- медицинского работника, Коптевой Е.Н. - заместителя директора, Грейть Т.С., Бадмаевой Ц.Б., Фаткуловой Д.М., Курманалиевой Р.В. - представителей родительской общественности проведена проверка организации питания в МБОУ «Лянторская СОШ №5» по адресу \_\_г. Лянтор, 4 микрорайон, строение 26

Основание проведения проверки\_приказ по МБОУ «Лянторская СОШ №5» от 01.09.2025г. №1079 «О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2025-2026 учебном году» по графику\_.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения(О/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	да		
2.2	Соответствие рационов питания	да		

	примерному меню			
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	да		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2	Организация питьевого режима	да		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	да		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		

В школьной столовой на 28 апреля 2026 года было предложены 11 видов меню (завтрак 1-4 классы, завтрак 5-11 классы, завтрак 5-11 классы с родительской доплатой, обед для 1-4 классов, обед для 5-11 классов с родительской доплатой, завтрак для детей с сахарным диабетом, обед для детей с сахарным диабетом, полдник для детей с сахарным диабетом, обед для обучающихся 2 смены, меню для ребенка с аллергией на косточковые фрукты, яйцо куриное, пшеничную муку, орехи). Меню с визуализацией блюд, предварительно было выставлено на школьном сайте.

