

**Акт**  
**проверки организации питания обучающихся**  
**в Чукотском окружном профильном лицее**

Город Анадырь

15 сентября 2026года

**Цель проверки:**

1. Организация и качество питания обучающихся;
2. Соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
3. Санитарно-техническое содержание кухонной посуды, обеденного зала;
4. Состояние специальной одежды работников пищеблока и кухонного инвентаря;
5. Ведение и содержание «Журнала бракеража готовой продукции», «Журнала здоровья», «Журнала осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания», «Журнала витаминизации третьих блюд».

**Время проверки: 13 часов 40 минут**

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания: Минко Т.В., заместителя директора по МР, членов комиссии: Никонорова Т.С., заместитель директора по УР, Казик Н.Н. заведующая общежитием (интернатом) (ответственная за организацию питания), Байтлеуовой Б.С., методист, составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2026 года была проведена проверка качества питания в столовой Чукотского окружного профильного лицея.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Питание осуществляется на бесплатной основе по двухнедельному меню с указанием наименования блюд и выхода продуктов, по графику, с учетом возрастных групп учащихся, утверждённого директором Чукотского окружного профильного лицея.
2. Посуда и инвентарь пронумерованы, разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с нормами (сырье и готовая продукция), дезинфицирующие и моющие средства имеются в наличии, сертификаты имеются.
3. Имеется информационный стенд, где выкладывается ежедневное меню, а также имеется график приема пищи и правила поведения в столовой.
4. Разработан график прибытия обучающихся в обеденный зал для приема пищи. Для приёма пищи предусмотрена большая перемена – 15 минут.
5. Личная гигиена работниками столовой соблюдается, все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки и фартуки). Санитарные книжки имеются, мед. осмотр и гигиеническое обучение пройдено в полном объеме.
6. В столовой чисто, уютно, уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.
7. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в шапочках, масках и перчатках.
8. Столовая оснащена бактерицидным рециркулятором, разрешенном к использованию в присутствии людей, между приемами пищи запланировано проветривание (график проветривания имеется).
9. После каждого приема пищи предусмотрена дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим промыванием под проточной водой с использованием максимально допустимого температурного режима.
10. Антисептиками обеспечены в полном объеме.
11. Поступающее сырье и пищевые продукты имеют сопроводительные документы.
12. Осуществляется ежедневный контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых с Государственное автономное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей».
13. Оборудование, имеющееся на пищеблоке, в исправном состоянии.

мармит, который используется для поддержки перед раздачей оптимальной температуры приготовленной пищи и сохранять вкусовые качества блюда.

Суточные пробы имеются. Отбор суточной пробы осуществляется поваром столовой в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике двое суток с момента окончания срока реализации блюд.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

В журнале качества поступающей продукции случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы.

При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками, работают в специальной одежде и обуви.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства «Алмадез», допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения – нарушений не выявлено.

#### **Проверка сроков годности продуктов**

При проверке сроков годности продуктов было выявлено следующее:

| № п/п | Наименование продуктов       | Сроки        |
|-------|------------------------------|--------------|
| 1.    | Рис круглозерный шлифованный | 14.11.2027г. |
| 2.    | Горох колотый                | 05.01.2028г. |
| 3.    | Манная крупа                 | 04.11.2027г. |
| 4.    | Геркулес                     | 04.05.2027г. |
| 5.    | Масло подсолнечное           | 07.12.2026г. |
| 6.    | Масло сливочное              | 11.09.2027г. |
| 7.    | Морковь свежая               | 31.12.2027г. |
| 8.    | Картошка свежая              | 01.01.2028г. |
| 9.    | Паста томатная               | 24.08.2027г. |
| 10.   | Чай листовой черный          | 24.04.2027г. |
| 11.   | Сок в ассортименте           | 09.05.2027г. |
| 12.   | Огурцы консервированные      | 05.11.2027г. |
| 13.   | Помидоры в собственном соку  | 12.02.2028г. |

Наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках и упаковках в момент хранения продуктов имеются. Сроки годности продуктов не нарушены.

Правила товарного соседства соблюдены.

#### **По итогам проверки признать:**

1. Организацию питания признать соответствующей нормам.
2. Суточные пробы имеются.
3. Условия хранения продуктов и сроки реализации соблюдаются.
4. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям.

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей производством Деминой А.А.

Члены комиссии

 Т.В Минко  
 Г.А. Косов  
 Н.Н. Казик  
 Б.С. Байтлеуова

Ознакомлена: заведующая производством

А.А. Демина



**Акт**  
**проверки пищеблока Чукотского окружного профильного лицея**  
**бракеражной комиссией**

Город Анадырь

15 сентября 2026 года

**Цель проверки:**

1. Бракераж готовой продукции;
2. Выход готовой продукции;
3. Наличие суточных проб;
4. Соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
5. Качество поступающей продукции;
6. Условия хранения продуктов питания, сроков реализации;
7. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

**Время проверки: 13 часов 40 минут**

Комиссия в составе членов комиссии: Минко Т.В., председатель комиссии по контролю за качеством организации питания, заместитель директора по МР, Косова Г.А., учителя информатики, Казик Н.Н. заведующая общежитием (интернатом) (ответственная за организацию питания), Байтлеуовой Б.С., методист, в присутствии Деминой А.А., заведующей производством (шеф-повар) провела проверку работы пищеблока, качество блюд готовой продукции, наличия суточных проб, условия хранения продуктов питания, сроков реализации и соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

**В ходе проверки было установлено следующее:**

Приготовление пищи производится с использованием технологических карт, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. На момент проверки наличие технологических карт имелось.

Для контрольного взвешивания комиссией и определения средней массы блюд на столах у обучающихся было отобрано по три порции каждого блюда. Результат взвешивания отражен в таблице.

Членами комиссии была проведена дегустация и взвешивание блюд.

При взвешивании полученная масса порции блюд из меню соответствует норме, а именно: Меню на 15 сентября 2026 года:

| №<br>п/п | Меню                                    | Положено,<br>грамм | Фактически,<br>грамм | Оценка        |
|----------|-----------------------------------------|--------------------|----------------------|---------------|
|          | Обед                                    |                    |                      |               |
| 1        | Салат из свеклы с чесноком              | 100                | 100                  | соответствует |
| 2        | Борщ с капустой и картофелем            | 250                | 252                  | соответствует |
| 3        | Сметана                                 | 5                  | 5                    | соответствует |
| 5        | Котлеты/биточки/шницели                 | 120                | 120                  | соответствует |
| 6        | Картофель и овощи, тушенные в соусе     | 180                | 200                  | соответствует |
| 7        | Компот из свежих плодов (яблоки, ягоды) | 200                | 200                  | соответствует |
| 8        | Хлеб ржаной                             | 80                 | 80                   | соответствует |
| 9.       | Хлеб пшеничный                          | 60                 | 60                   | соответствует |

Порции соответствуют норме. Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

При дегустации члены комиссии признали, что вкусовые качества блюд соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет, блюда имеют приятный цвет, запах., качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Для сохранения теплового режима для первых и вторых блюд, на раздаче установлен

14. Больные и лица с признаками инфекционных заболеваний к организации питания на пищеблок не допускаются.

15. Генеральная уборка производственных помещений и столовой проведена 15.09.2026 года.

16. Записи в «Журнале бракеража готовой продукции», «Журнале здоровья», «Журнале осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания», «Журнале витаминизации третьих блюд» производятся своевременно. К ведению и содержанию документации претензий не имеется.

**Проверка показала:**

Общие выводы: санитарное состояние обеденного зала и раздаточной соответствует санитарным нормам:

- все установленные требования по организации и качеству питания выполняются;
- обеденный зал, мебель и полы содержатся в чистоте и обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест;
- работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в шапочках, масках и перчатках;
- документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль над организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте лица.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.
4. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания в лице.

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей производством Деминой А.А.

Председатель комиссии  
Члены комиссии

 Т.В. Минко.  
 Н.Н. Казик  
 А.Г. Никонорова  
 Б.С. Байтлеуова

Ознакомлена заведующая производством  Демина А.А.