

Акт
выездного изучения деятельности
администрации общеобразовательной организации
МБОУ «Лицей №2» г.Чебоксары
(наименование организации)
по организации питания с целью контроля за поставками качественных пищевых
продуктов животного происхождения

Дата 02.12.2025_

Время: 13.45

Состав участников :

Представители организации:

Темурбаев Т. Р., директор МБОУ «Лицей №2» г. Чебоксары

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за	№ 173 от 27.08.2025 ФИО Федотова Жанна Александровна Должность заместитель директора
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	Приказ № 09-А от 18.06.2024 Протокол №4 от 18.06.2024
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	соответствует
- бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	Приказ от 27.08.2025 № 176
- комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета	Приказ от 27.08.2025 № 175
- комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета	Приложение 1 к приказу № 173 от 27.08.2025 г. МБОУ Лицей №2»
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	Приложение 4 к приказу № 173 от 27.08.2025 г. МБОУ Лицей №2»
Наличие строки и баннера по вопросам питания на официальном сайте образовательной организации. Соответствие информации требованиям. Размещение актуальной информации и меню на сайте (название)	https://cheblyceum2.ru/school_life/hot_meals/organizatsiya-pitaniya-v-obrazovatelnoy-organizatsii.php

строки/баннера, <i>наличие</i> актуальной информации (да/нет), <i>наличие</i> актуального меню (2-недельного, ежедневного, последняя дата размещения ежедневного меню)	Да Да 2025
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Фельдшер Соколова В.В.

II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания

Перечень показателей	Да	Нет
Перед столовой		
Наличие раковин для мытья рук (указать количество)	да	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенца (бумажных или электро-) (указать количество)	да	
Обеденный зал	да	
Количество посадочных мест в столовой	49	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	да	
Отделка помещения не требует ремонта	нет	
Столовая посуда без трещин, сколов	да	
Меню		
<i>должно быть прописано:</i>		
- Названия блюд		
- Масса блюд		
- Калорийность		
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	Крупяные, напитки	
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	да	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	да	
Наличие контрольных блюд на линии раздачи	да	
Наличие суточных проб в соответствии с СанПиН	да	

Условия для временного хранения и разогрева готовых домашних блюд	да	
Продукты питания		
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)	нет	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности	нет	
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	да	
Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	да	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	да	
Соблюдение условий хранения сырых овощей (очищенная капуста, картофель, морковь и др.)	да	
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	да	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	да	
Организация питьевого режима (наличие питьевых фонтанчиков или кулеров)	да	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		нет
Санитарное состояние помещений чисто убрано	да	
Оборудование исправное	да	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	да	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	да	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	да	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов (с описанием их состояния)	да	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, гигрометры)	да	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	да	

Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	да	
Для обработки овощей:		
- Картофелеочистительная машина	нет	
- Моечная ванна	да	
- Производственный стол (при больших объемах)	да	
- Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	да	
Для обработки мяса и рыбы:		
- Мясорубка	да	
- Моечная ванна (2-секционная)	да	
- Производственный стол (2 шт.)	да	
- холодильный шкаф	да	
- Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (для мяса - МС; для рыбы - РС)	да	
Горячий цех		
- Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	да	
- Электрокотел (1 шт.)	да	
- Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)	да	
- Электросковорода (при больших объемах}	нет	
- Протирочная машина (если готовят пюре)	да	
- Холодильный шкаф	да	
- Производственные столы (2 шт.)	да	
- Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, ВМ, ВР, ВП готовая продукция)	да	
Холодный цех (или стол в горячем цехе)		
- Холодильный шкаф	да	
- Производственный стол (2 шт.)	да	
- Овощерезательная машина	да	
- Моечная ванна	да	
- Бактерицидная установка (лампа)	да	
- Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, масло, сыр, хлеб)	да	
Мучной цех (или стол в горячем цехе)		
- Тестомесильная машина	нет	

- Производственный стол с деревянной столешницей	да	
- Пекарский шкаф (при больших объемах)	да	

rw

О.В. Ишметкулова