



АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по родительскому контролю организации горячего питания обучающихся МБОУ «Клёновская основная школа»

Комиссия в составе:
Трушиной Елены Васильевны.
Новицкой Виктории Николаевны.
Гоголи Алены Викторовны

составила настоящий акт в том, что **«16» февраля 2026 года** в МБОУ «Клёновская основная школа» была проведена проверка качества питания в столовой школы.

Время проверки: 10.10 мин.
(2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	
Температура подачи блюд	Соответствует нормам
Весовое соответствие блюд	Соответствует нормам
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует нормам
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует нормам

Организация питания:

1. Проверка качества блюд и кулинарной обработки:

При проверке качества блюд установлено следующее:

- Блюда приготовлены качественно, имели привлекательный внешний вид, приятную консистенцию и вкус.
- Используемые ингредиенты свежие, соответствующие заявленному меню.
- Горячие блюда подавались своевременно и имели необходимую температуру.
- Хлебобулочные изделия качественные, свежие, без признаков плесени и посторонних запахов.

2. Состояние обеденного зала и санитарные условия: обеденный зал был чистым, столы протёрты до начала перемены, посуда и столовые приборы выдавались вовремя и находились в чистом состоянии.

3. Соблюдение норм гигиены обучающимися:

Наблюдения показали, что большинство учащихся соблюдали требования гигиены:

- Перед приемом пищи дети мыли руки с мылом.
- Все использовали индивидуальные салфетки.
- Большинство детей вели себя культурно и соблюдали элементарные правила этикета за столом.

4. Дежурство учителей и обеспечение порядка: дежурные учителя присутствовали на переменных, отвечающих за прием пищи, осуществляли контроль за поведением детей, помогали младшим ученикам соблюдать правила мытья рук и организовывали выход из столовой после завершения приема пищи.

Вывод: по итогам проверки организация питания в МБОУ «Клёновская основная школа» соответствует основным требованиям законодательства РФ и нормативных актов в области школьного питания. Питание качественное, разнообразное, соответствует возрасту и физиологическим потребностям учащихся. Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены, дежурные педагоги обеспечивают порядок и контроль за соблюдением дисциплины в столовой.

Члены комиссии:

Гоголь А.В. *[подпись]*
Новицкая В.Н. *[подпись]*
Трушина Е.В. *[подпись]*

С актом комиссии ознакомлены:

Андреевич С.П. *[подпись]*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	✓
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	✓
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	✓
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	

15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	