



**АКТ № 1**

**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 «22» января 2026 года в МБОУ «Клёновская основная школа» была проведена проверка качества питания в столовой школы.

Время проверки: 11.15 мин.  
(3 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. Документация проверялась на соответствие действующему законодательству и внутренним регламентам школы. Установлено следующее:

- Документы, подтверждающие качество продукции и товароведческие сертификаты, присутствуют в полном объёме.
- Ежедневное меню вывешивается в местах приёма пищи и доступно родителям через школьный портал.

2. Оценка качества блюд и кулинарной обработки:

Блюда, представленные детям во время проверки, соответствовали следующим критериям:

- Качество готовых блюд высокое, блюда приготовлены аккуратно, продукты свежие, соответствуют заявленному ассортименту.
- Температура подачи горячих блюд оптимальная, холодные закуски свежесделанные.
- Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе соответствует нормам физиологической потребности подростков.

3. Соблюдение гигиенических требований и правил поведения детьми:

Во время наблюдения установлено:

- Дети приходят в столовую опрятно одетыми, соблюдают порядок и дисциплину.
- Перед едой дети моют руки с мылом, пользуются индивидуальными салфетками.
- Во время еды ученики ведут себя культурно, соблюдая нормы этикета.
- После принятия пищи остатки недоеденных блюд собираются дежурными учениками и отправляются на утилизацию.

**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:

*Трушина Е.В.*  
*Новицкая В.Н.*  
*Гоголь А.В.*

---

С актом комиссии ознакомлены:

*Андреевичко СП Сриш*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22.01.26

Инициативная группа, проводившая проверку: \_\_\_\_\_

Тоцки А.В., Трушина Е.В., Мовшурин В.Н.

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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>