Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Партизанская школа имени Героя Советского Союза Богданова Александра Петровича»
Симферопольского района Республики Крым

Акт
по итогам проверки организации питания
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 28.09.2026г. № 6

Члены комиссии Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в составе председатель комиссии – Бекетова М.С., секретаря - Квития О.Н., члены комиссии: Саповушек В.П., Кузина М.А., Катаева Л.И. провела проверку организации питания в МБОУ «Партизанская школа им. А.П. Богданова».

В ходе проверки установлено следующее: контрольное мероприятие проведено в соответствии с планом работы Совета родительского контроля. Мероприятие проводилось в очном формате 28.09.2026 г. с 09:00 до 10:30 в обеденном зале школьной столовой в сопровождении ответственного за питание Квитии О.Н. Перед посещением члены комиссии прошли термометрию, осмотр на отсутствие признаков заболеваний, получили допуск. В рамках контрольного мероприятия осуществлен мониторинг по следующим направлениям:

1. **Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:**

На момент проверки ежедневное меню (завтрак): блины со сгущенным молоком(160гр.), чай с сахаром (200 гр.), хлеб пшеничный (40 гр.), фрукт свежий (100 гр.).

При визуальной проверке выдаваемых завтраков установлено полное соответствие блюд утвержденному ежедневному меню на 28.09.2026г.

2. **Санитарно-техническое состояние обеденного зала:** помещение для приема пищи содержится в чистоте. Обеденная мебель (столы, стулья) исправна. Столовая посуда (тарелки, стаканы) без сколов и повреждений. Наличие информационных стендов о здоровом питании и меню соответствует требованиям.
3. **Соблюдение правил личной гигиены обучающимися:** перед входом в столовую организовано место для мытья рук (горячая вода), оснащенное жидким мылом. Наблюдалось, что большинство учащихся моют руки перед приемом пищи.
4. **Наличие и состояние спецодежды у сотрудников:** сотрудники, осуществляющие выдачу готовых блюд, были в чистой санитарной одежде (халаты, головные уборы, перчатки).
5. **Объем и вид пищевых отходов:** после приема пищи завтрака обучающимися 3-А класса проведена выборочная оценка отходов. Объем отходов незначительный, в основном – хлебные крошки и незначительные остатки блинов и сгущенного молока.
6. **Дегустация блюд:** члены комиссии за счет личных средств провели дегустацию завтрака. Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, консистенция). Внешний вид блюд, вес, ссответствует норме. Вкусовые качества блинов получили хорошую оценку со стороны обучающихся и комиссии родительского контроля, что подтверждается высоким процентом съедаемости. (97%).

Выявлены замечания:
Часть учащихся приобретают буфетную продукцию в дополнение к завтраку.

Рекомендации:
Рекомендовать классным руководителям провести разъяснительную работу по правильному питанию.

Председатель комиссии – Бекетова М.С._____
Секретарь - Квития О.Н. _____
Члены комиссии: _____
Саповушек В.П. _____
Кузина М.А. _____
Катаева Л.И. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Партизанская школа имени Героя Советского Союза Богданова Александра Петровича»
Симферопольского района Республики Крым

Чек – лист

Комиссия в составе: председатель комиссии – Бекетова М.С., секретарь - Квития О.Н., члены комиссии: Саповушек В.П., Кузина М.А., Катаева Л.И.
Ассортимент блюд:
На момент проверки ежедневное меню (завтрак): На момент проверки ежедневное меню (завтрак): блины со сгущенным молоком(160гр.), чай с сахаром (200 гр.), хлеб пшеничный (40 гр.), фрукт свежий (100 гр.).
При визуальной проверке выдаваемых завтраков установлено полное соответствие блюд утвержденному ежедневному меню на **28.09.2026г.**
Буфет: выпечка разнообразная, соки.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1.	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2.	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3.	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	+	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6.	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
7.	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
8.	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?	+	
9.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
10.	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	+	
11.	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
12.	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
13.	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70С)?	+	
14.	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60С)?	+	
15.	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20С)?	+	
16.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17.	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
18.	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
19.	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
20.	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
21.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
22.	Есть ли контрольная порция?	+	

23.	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
24.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
25.	Дегустация родителями готовых блюд: соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
26.	Наедаются ли обучающиеся?	+	
27.	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		+
28.	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
29.	Организован ли питьевой режим?	+	
30.	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	+	
31.	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	+	
32.	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	
33.	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
34.	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	+	
35.	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
36.	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	
37.	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	+	
38.	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
39.	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	+	
40.	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
41.	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	+	
42.	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
43.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
44.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
45.	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	+	
46.	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	+	
47.	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	+	
48.	Имеется ли буфет в школьной столовой?	+	
49.	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		+
50.	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	+	
51.	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	+	
52.	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?	+	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:
Зав. производством/ повар _____ Шоетова И.Л.
Руководитель учреждения _____ Терещенко А.В.
Члены Совета родительского контроля:
Председатель комиссии – Бекетова М.С. _____
Секретарь - Квития О.Н. _____
Члены комиссии: _____
Саповушек В.П. _____
Кузина М.А. _____
Катаева Л.И. _____