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 22.10.2026г. № 7

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 25.02.2026 г. с 09:00 до 9:30 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:

Общая оценка организации питания. Проверка, проведенная комиссией 22.10.2026, показала, что процесс организации питания в школе находится на **достаточном организационном и санитарно-гигиеническом уровне**. Нарушений, угрожающих здоровью обучающихся, не выявлено. Работа пищеблока и столовой признана удовлетворительной.

Комиссия отметила ряд сильных сторон в работе столовой:

1. **Соответствие меню:** Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: На момент проверки ежедневное меню (завтрак): молочная каша жидкая (250 гр.), чай с сахаром (200 гр.), хлеб пшеничный с маслом сливочным (30 гр.), хлеб ржаной (40 гр.)
2. При визуальной проверке выдаваемых завтраков для 1-4 и 5-11 классов установлено полное соответствие блюд утвержденному ежедневному меню на 22.10.2026г.
3. **Санитарное состояние:** чистота в зале, исправность мебели и целостность посуды (отсутствие сколов) полностью удовлетворяют требованиям; соблюдение сотрудниками санитарных норм: наличие спецодежды (халаты, колпаки, перчатки) и использование ее при раздаче; соблюдение санитарно-эпидемиологического режима при допуске членов комиссии (термометрия, осмотр).
4. **Гигиена учащихся:** место для мытья рук организовано правильно (горячая вода, мыло), что способствует формированию гигиенических навыков у детей.
5. **Качество блюд:** дегустация, проведенная членами комиссии, подтвердила хорошие органолептические свойства блюд (вкус, запах, внешний вид). Соблюдение температурного режима подачи говорит о правильной работе линии раздачи.
6. **Отходы:** незначительный объем отходов в младших классах косвенно свидетельствует о хорошей вкусовой приемлемости блюд детьми младшего школьного возраста.

Единственное замечание комиссии касается поведения учащихся старших классов. Часть из них предпочитает горячему завтраку буфетную продукцию (выпечка, соки). Вероятно, это связано не с качеством приготовления завтрака (которое комиссия оценила хорошо), а с отсутствием культуры здорового питания у подростков, желанием сэкономить время или выбрать «привычную» еду.

Питание в МБОУ «Партизанская школа им. А.П. Богданова» организовано в соответствии с санитарными нормами и требованиями законодательства. Техническое оснащение столовой, качество приготовления и работа персонала находятся на хорошем уровне.

Основная задача администрации школы и родительского комитета на ближайший месяц (ноябрь) организация просветительской работы среди учащихся средней и старшей школы с целью популяризации принципов здорового питания и снижения доли детей, ограничивающихся перекусами в буфете.

Рекомендации:

Комиссия предложила провести тематические классные часы «Основы здорового питания» с участием медработника. Данная мера является верной с точки зрения профилактики. Она направлена на устранение причины (отсутствие мотивации к здоровой пище), а не следствия.

Классным руководителям усилить контроль за посещением столовой именно для приема горячего питания.

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

22.10.2026

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:
1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: На момент проверки ежедневное меню (завтрак): молочная каша жидкая (250 гр.), чай с сахаром (200 гр.), хлеб пшеничный с маслом сливочным (30 гр.), хлеб ржаной (40 гр.)
2. При визуальной проверке выдаваемых завтраков для 1-4 и 5-11 классов установлено полное соответствие блюд утвержденному ежедневному меню на **22.10.2026г.**
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. _____