

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

**Акт
по итогам проверки организаций питания
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся**

от 26.01.2026г.

№ 1

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 26.01.2026 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:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

На момент проверки ежедневное меню (завтрак): Запеканка из творога с морковью со сметаной (170 гр.), чай с лимоном и сахаром (200 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), фрукт свежий по сезону (яблоко, 100 гр.).

При визуальной проверке выдаваемых завтраков для 1-4 и 5-11 классов установлено полное соответствие блюд утвержденному ежедневному меню на 26.01.2026г.

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 2-А класса проведена выборочная оценка отходов. Объем отходов незначительный, в основном – хлебные крошки и незначительные остатки запеканки (крошки).

6. Дегустация блюд: члены комиссии за счет личных средств провели дегустацию завтрака. Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, консистенция) соответствуют норме. Блюда подавались в соответствии с температурным режимом (горячие).

Выявлены замечания:

Часть учащихся старших классов приобретают только буфетную продукцию, что требует усиления информационной работы о принципах здорового питания.

Рекомендации:

В феврале 2026г. провести тематические классные часы для учащихся старших классов «Основы здорового питания» с привлечением медицинского работника.

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:

Запеканка из творога с морковью со сметаной (170 гр.), чай с лимоном и сахаром (200 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), фрукт свежий по сезону (яблоко, 100 гр.).

Буфет: выпечка разнообразная, соки.

25.01.2026г.

| № 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

Шоимова У.А.

Руководитель учреждения

Мухоморова А.В.

Члены Совета родительского контроля:

Климова О.М.

Курова М.А.

Савишнев В.В.

Белецова И.П.

Кашаева Д.В.