

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОИВАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ МАСЬКО ПАВЛА НИКОЛАЕВИЧА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЧЕРНОМОРСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «НОВОИВАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ.МАСЬКО П.Н.»**

---

**АКТ № 1**

**по итогам проведения родительского контроля организации питания  
обучающихся в МБОУ «Новоивановская средняя школа им. Масько П.Н.»**

**Дата составления акта:** 24 сентября 2025 года

**Время проведения проверки:** 12:00 – 12:20 (во время большой перемены).

**Место составления:** МБОУ «Новоивановская средняя школа им. Масько П.Н.»

**Основание для проведения проверки:**

План мероприятий (график) родительского контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год.

**Состав комиссии:**

Председатель комиссии: Ваджипова Алиме Селимова, председатель родительского комитета.

Члены комиссии:

Шараева Надежда Викторовна (заместитель директора по воспитательной работе);

Косова Анастасия Александровна (медицинский работник школы).

**Цель проверки:**

Оценка качества и безопасности питания обучающихся, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм, контроль за реализацией цикличного меню и работой пищеблока.

В ходе проверки комиссией установлено следующее:

**Санитарное состояние обеденного зала:**

Помещение столовой чистое, проветрено. Столы обработаны моющими средствами, накрыты. Уборка производится своевременно. Умывальники для мытья рук обеспечены мылом, сушилками (или одноразовыми полотенцами) работают исправно. Маркировка мебели соответствует ростовым группам обучающихся.

**Санитарное состояние пищеблока:**

Доступ в производственные цеха ограничен. Визуально цеха содержатся в чистоте. Маркировка разделочного инвентаря (ножи, доски) соответствует требованиям (для сырой и готовой продукции). Уборочный инвентарь промаркирован.

**Внешний вид сотрудников пищеблока:**

Персонал обеспечен санитарной одеждой (халаты, колпаки/косынки), сменной обувью. У сотрудников опрятный внешний вид, волосы убраны. Нарушений не выявлено.

**Организация приема пищи**

Обучающиеся приходят в столовую согласно графику приема пищи, утвержденному директором школы. Перед входом в обеденный зал дети моют руки. Организовано дежурство учителей (или администрации) в столовой для контроля за поведением и приемом пищи.

**Реализуемое меню:**

В обеденном зале на видном месте размещено утвержденное меню на текущий день (24.09.2025), подписанное директором школы.

Фактически выдаваемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Порции соответствуют выходу блюда, указанному в меню (проведено контрольное взвешивание нескольких порций).

**Качество готовой продукции**

Комиссией произведена органолептическая оценка блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус). Блюда подаются горячими (температура подачи соответствует норме). Еда вкусная, без посторонних привкусов и запахов. Проба снималась в присутствии членов комиссии.

**Питьевой режим:**

В обеденном зале в свободном доступе имеется кулер (или охлажденная кипяченая вода) и одноразовые стаканчики.

**Нормативно-правовая документация:**

На раздаче имеются ежедневные бракеражные журналы (сырой и готовой продукции), которые заполняются своевременно. Представлены сертификаты на продукты питания, использованные для приготовления обеда.

**Замечания и предложения по улучшению:**

В ходе проведения контроля нарушений не выявлено.

**Выводы комиссии:**

Организация питания в МБОУ «Новоивановская средняя школа им. Масько П.Н.» соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Процесс приготовления блюд организован в соответствии с технологическими картами. Качество пищи удовлетворительное. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися и персоналом соблюдаются. Работа столовой признана удовлетворительной.

**Результаты контроля:**

Нарушения не выявлены.

**Подписи членов комиссии:**

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ / Ваджипова А.С. /

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ / Шараева Н.В. /

\_\_\_\_\_ / Косова А.А. /

С актом ознакомлена

\_\_\_\_\_ / И.о. директора школы А.А.Старикова /