

АКТ № 1

проверки питания Комиссией родительского контроля
МБОУ « Нижнегорская ШГ »

Дата проведения проверки:

30.01.2022

Время проверки:

9 15

Состав комиссии:

Червенева Н.Н., Симоняева Н.И.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3	В меню включены фрукты, сок?	да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	да	
5	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:		
	отлично		
	хорошо	✓	
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7	Имеется ли большое количество отходов?	нет	
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Улучшить питание за счет фруктов, овощей, напитков

Члены комиссии

Червенева Н.Н.

(Н.Н. Червенева)

Симоняева Н.И.

(Н.И. Симоняева)

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ "Лицейское отделение №5"

(наименование образовательной организации)

Январь, 2026

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной		✓

Критерии:			
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?		✓
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Члены муниципального совета:

1. Сергеева А.А. 
2. Кимовичева И.И. 
3. _____
4. _____
5. _____

АКТ № 4

проверки питания Комиссией родительского контроля

МБОУ « Нижнегорская ШГ »

Дата проведения проверки:

30.12.25

Время проверки:

9¹⁵

Состав комиссии:

Червильева А.А., Шиманова А.А.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3	В меню включены фрукты, сок?	да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	да	
5	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:		
	отлично	+	
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7	Имеется ли большое количество отходов?	нет	✶
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Члены комиссии

Червильева А.А. _____ (_____)

Шиманова А.А. _____ (_____)

_____ (_____)

УТВЕРЖДАЮ
Член Республиканского
Совета
По Нижегородскому району
 **Червякова Л.Н.**

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»


(наименование образовательной организации)

30 декабря, 2025

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓

16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		✓
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Сервильева А.А.
2. Амурская А.А.
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДАЮ
Член Республиканского
Совета
По Нижегородскому району
 **Червякова Л.Н.**

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБОУ "Лицейская ШС"
(наименование образовательной организации)

28 **Ноябрь, 2025**

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	

12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	

Члены муниципального совета:

1. Червильова А.А. 
2. Гусева А.В. 
3. _____
4. _____
5. _____

АКТ № 2

проверки питания Комиссией родительского контроля

МБОУ « Нижнегорская ШГ »

Дата проведения проверки:

24.10.25

Время проверки:

12:10

Состав комиссии: Червонова Л.А., Киселева Л.А.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3	В меню включены фрукты, сок?	да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	да	
5	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:	да	
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
неудовлетворительно			
7	Имеется ли большое количество отходов?	нет	
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Члены комиссии

Червонова Л.А. (_____
Киселева Л.А. (_____
_____)

УТВЕРЖДАЮ
Член Республиканского Совета
По Нижегородскому району
Червякова Л.Н.

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБОУ "Лицейское ш. №5"
(наименование образовательной организации)

24. Октябрь, 2025

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом		✓

	особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
25	Организован ли питьевой режим?	✓	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	+	

Члены муниципального совета:

1. Сервеева А.А. *ef*
2. Иванова А.В. *А.В.*
3. _____
4. _____
5. _____

	особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
25	Организован ли питьевой режим?	✓	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		

Члены муниципального совета:

1. Червинова С.А. ЦУ
2. Шиманова Н.С. АД
3. _____
4. _____
5. _____