

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Первомайская школа» Симферопольского района Республики Крым  
(МБОУ «Первомайская школа»)

АКТ № 7

проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Комиссия в составе:

Борисская Т. А., Абляева Г. М., Курлева С. В.  
Шадуллаева Г. Р.

составили настоящий акт о том, что 21.10.2025 в 12.10 была проведена проверка  
качества питания в школьной столовой  
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	хорошее
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение гигиенических требований	соблюдаю

Организация питания: Комиссия при проверке питания не выявила нарушений в процедуре приготовления пищи. Проверка изучения блюда в меню не выявила. Все блюда соответствуют требованиям гигиеническим нормативам. Сроки горячего питания соблюдаются.

С актом комиссии ознакомлен сотрудник столовой \_\_\_\_\_

Комиссия:

Борисская Т. А.  
Абляева Г. М.  
Курлева С. В.  
Шадуллаев Г. Р.

## ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся  
в МБОУ «Первомайская школа»

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		—
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания	+	

## Памятка

родителям по проверке питания

## Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам

выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);

– объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

– мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

***Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:***

– любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;

– мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;

– зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;

– грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;

– окрошки и холодные супы;

– макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;

– уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;

– острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;

– кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

– арахис, карамель, в том числе и леденцовая;

– квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.