

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

АКТ № 4

проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Комиссия в составе:

Бобровская Т.А., Куршва С.А.  
Климова З.М., Ибрагимова З.Р.

составили настоящий акт о том, что 23.04.2026 в 12<sup>00</sup> 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	хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение гигиенических требований	соблюдено

Организация питания: Бюджетное учреждение готовит завтрак, обед и  
вкус соответствует нормам, на кухне есть дезинфицирующие  
и моющие средства, проверено директором. В канцелярии  
предупреждение только с сертифицированными. Оберточная  
печать. Организовано дежурство учащихся во время школьного  
и учебного процесса

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

Комиссия:

Бобровская Т.А.  
Климова З.М.  
Куршва С.А.  
Ибрагимова З.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 рубленным 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.