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

АКТ№ 6
проверки организации горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Комиссия в составе: Бобровская Т.А., Аблаева Э.М., Хуторцева С.В.
Ибадуллаева Э.Р.

составили настоящий акт о том, что 22.09.2026 в 10.00 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	соблюдено

Организация питания: Обеденный зал чистый, блюда приготовлены вовремя, столы накрыты в соответствии с графиком. Вкусовые качества блюд хорошие, температура соответствует, вес соответствует нормам

С актом комиссии ознакомлен сотрудник столовой _____
Комиссия:

Бобровская Т.А.
Аблаева Э.М.
Хуторцева С.В.
Ибадуллаева Э.Р.

Чек – лист

Тема: «Документы по организации питания»

Сентябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	+	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	+	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного за организацию горячего питания?	+	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
7	Есть ли приказ о родительском контроле?	+	
8	Есть ли Положение о родительском контроле?	+	
9	Есть ли утвержденное основное (организованное) меню для обучающихся возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	+	
	– 12 лет и старше	+	
10	Есть ли в основном (организованном) меню повторы блюд в смежные дни?	–	
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?	+	
12	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствует продолжительности нахождения детей в общеобразовательной организации.	+	
13	Достаточно ли времени на переменах для приема *пищи (должно быть не менее 20 минут)?*	+	
14	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		–
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания;		
	– размещено ли оно для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?		–
15	Имеется ли утвержденный график приема пищи обучающимися?	+	
16	Имеется ли табель учета получения питания обучающимися?	+	

17	Имеются ли документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции?	+	
18	Имеются ли документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд?		–
19	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
20	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		–
21	Каковы объём и вид пищевых отходов после приема пищи («индекс съедаемости»)?	83%	
22	Есть ли дежурные в столовых?	+	

Рекомендации: