

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЯТИХАТСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ С.Н. БИРЮКОВА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ПЯТИХАТСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ С.Н. БИРЮКОВА»)**

АКТ ПРОВЕРКИ № 04

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Пятихатская школа имени С. Н. Бирюкова» на 2025/2026 учебный год

Была проведена проверка требования к организации питания, органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд при организации питания обучающихся МБОУ «Пятихатская школа имени С. Н. Бирюкова»

Время проверки: 30.01.2026 с 10 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Гирченко Т. И.;
- Пославский О. Я.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Олейник Н. А..

В результате проверки установлено:

- график приема пищи учащимися размещен на стенде школы;
- издан приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии;
- Положение о бракеражной комиссии имеется;
- журнал бракеража готовой продукции прошит, пронумерован, заверен печатью;
- ведется журнал бракеража готовой продукции с подписями *е 3 членов бракеражной комиссии;*
- уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки проведена качественно;
- в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец имеется;
- качеством, вкусом и запахом готовых блюд удовлетворены;
- контрольная порция имеется;
- внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит;
- продегустированы родителями готовые блюда: на соответствие блюд органолептическим показателям указанных в технологических картах (*вкус, цвет, запах, консистенция*);
- внешний вид сотрудников: перчатки, головные уборы, одежда – чистые.

Приложения к акту:

– члек-лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

30.01.2026

 Т. И. Гирченко

30.01.2026

 О. Я. Пославский

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Ответственный за организацию питания
30.01.2026

 Н. А. Олейник

Чек-лист

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


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пятихатская школа имени С. Н. Бирюкова»
Красногвардейского района республики Крым**

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 C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
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 гигиены?		✓
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 Родительского совета:

1. Сафронова Т. И. 

2. Сороковикова А. Р. _____

3. Пославский О. Я. 

4. _____

5. _____