

АКТ № 6 от 11.09.2026 г.

родительского контроля на предмет проверки столовой МБОУ г. Керчи РК
«Школа №9 имени Героя Советского Союза С.А. Борзенко»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Краснощекова Н.В.

Члены комиссии: Подлесных И.В.
Михайлова А.П.
Реук Н.А.
Кривоносова Е.Ф.

Составила настоящий акт о том, что 11 сентября в 09 часов, 30 мин. часов была проведена проверка качества питания обучающихся в столовой. В ходе проверки было выявлено

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечания
1	Имеется ли основное(организованное) меню для каждой возрастной группы, для каждой смены?	✓		
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), учащихся?	✓		
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 градусов С)	✓		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд? (должно быть не менее 45-60 градусов С)	✓		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд? (должно быть не менее 18-20 градусов 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? (проверка индивидуального меню)	✓		
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, сушилки для рук)?	✓		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилка для рук, бумажные полотенца?	✓		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	✓	✓	
22	Качество, вкус, запах готовых блюд соответствует норме?	✓		
23	Эстетично ли оформлено помещение для приема пищи?	✓		
24	Эстетично ли оформлено блюдо для подачи учащимся?	✓		

Председатель комиссии: _____

Краснощекова Н.В.

Члены комиссии: _____

Подлесных И.В.

Михайлова А.П.

Реук Н.А.

Кривоносова Е.Ф.

1	Нормативы качества питания	✓		
2	Размещение на территории (внутри помещений) и за ее пределами	✓		
3	Нормативы качества питания	✓		
4	Размещение на территории (внутри помещений) и за ее пределами	✓		
5	В меню отведены специальные блюда и напитки	✓		
6	В меню отведены специальные блюда и напитки	✓		
7	Соответствует ли составленное меню основным (этикетирование) меню?	✓		
8	Всё готовое питание соответствует санитарным нормам в меню?	✓		
9	Соответствует ли температурный режим хранения (допустимо быть не менее 20-30 градусов С)	✓		
10	Соответствует ли температурный режим хранения (допустимо быть не менее 4-6 градусов С)	✓		
11	Соответствует ли температурный режим хранения (допустимо быть не менее 18-20 градусов С)	✓		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бригады питания?	✓		
13	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бригады питания?	✓		
14	Выявлены ли факты нарушения санитарных норм и правил в образовательном учреждении?	✓		
15	Присутствуют ли в учреждении лица, имеющие медицинские противопоказания к работе с детьми?	✓		
16	Качественно ли проводится уборка помещений и территории?	✓		
17	Образуются ли в столовой, кухне, пищеблоке отходы?	✓		