

АКТ № 1 от 17.01.2025г.

родительского контроля на предмет проверки столовой  
МБОУ г. Керчи РК «Школа № 12 им. Героя Советского Союза Н.А.  
Белякова»

Тема: «Требования к организации питания в образовательных  
организациях. Организация питьевого режима»

Комиссия в составе:

Матвеевко А.В.  
Дерюшкин А.В.  
Шибренко Е.А.

составила настоящий акт в том, что 17.01.2025г. в 8-20 часов была  
проведена проверка качества питания обучающихся в столовой. Входе  
проверки было выявлено

Январь, 2025

№ 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°C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°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	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
21	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
22	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
23	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
24	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
25	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
26	Есть ли контрольная порция?	+	
27	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
28	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
29	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
30	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
31	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

**Члены муниципального совета:**

1. Матвеев А.В. Матвеев
2. Дергачев А.В. Дергачев
3. Шевченко Е.А. Шевченко
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_