

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА НОВОЕ ЧАПЛИНО»

**АКТ ПРОВЕРКИ**

**комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

**На основании** плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино» на сентябрь-май 2025/26 уч. г.

**Была проведена проверка** помещений для приема пищи МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»

**Дата и время проверки:** 19.05.2026г. с 12 час. 10 мин. до 14 час. 20 мин.

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

- Эйгина Г.Н.;
- Дыгирова Н.П.;
- Санникова Ю.Ю.

**Про проведении проверки присутствовали:** представитель образовательной организации – повар Вамингу Татьяна Александровна.

**В ходе проведения проверки установлено:**

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

Перед входом в обеденный зал находится помещение для мытья рук, которое оборудовано 2 раковинами центрального водоснабжения и двумя электросушилками для рук. На каждой раковине имеется жидкое мыло с дозатором. Также здесь находится дозатор с антисептиком для рук. На входной двери имеется утвержденный директором график приема пищи. Помещение для мытья рук оснащено памятками «Как правильно мыть руки», «Обработка рук антисептиком».

Стены, подоконники, линия раздачи в обеденном зале чистые. Обеденные столы протираются кухонными рабочими после каждого приема пищи. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, косынки, специализированная одежда).

В МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино» организовано двух разовое питание (завтрак и обед).

За каждым классом закреплен свой обеденный стол.

В обеденном зале расположено утвержденное директором меню на 19 мая 2026 года.

Блюда соответствуют. На линии раздачи имеется контрольная порция.

Перед входом в зал дежурный администратор обращает внимание на мытье рук. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства. Все классные руководители сопровождают свои классы.

2. Оценка качества блюд.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что горячее блюдо приготовлено вкусно. Хлеб свежий. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Внешний вид и подача горячего блюда выглядят аппетитно. Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено). По опросам детей, обед нравится.

Ежедневное меню на 19 мая 2026 года размещено на стенде для ознакомления родителей (законных представителей). Количество обязательных приемов пищи в

основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в МБОУ «ООШ села Новое Чаплино».

Приложение к акту:

- оценочный чек-лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 листе, в 1 экземпляре.

Члены комиссии: Эйгина Г.Н. Эйгина  
Дыгирова Н.П. Дыгирова  
Санникова Ю.Ю. Санникова

**Приложения к акту:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа села Новое Чаплино»  
(МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»)

**Чек – лист проверки комиссией по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся документов по организации питания в  
МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»**

Дата и время проведения проверки: 19.05.2026г., с 12 час. 10 мин. до 14 час. 20 мин.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Эйгина Г.Н., Дыгирова Н.П., Санникова Ю.Ю.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	Да	
2	Есть формы заявлений о получении питания	Да	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	Да	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	Да	
	– 12 и старше лет	Да	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	Да	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	Да	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	Да	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		Нет
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		Нет
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
11	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
12	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		Нет
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		Нет
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		Нет
17	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню		Нет

	факты исключения отдельных блюд из меню?		
18	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		Нет

Члены комиссии: Эйгина Г.Н. Эйгина  
Дыгирова Н.П. Дыгирова  
Санникова Ю.Ю. Санникова