

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Специализированная школа № 1 им. Д. Карбышева с углубленным изучением  
французского языка г. Феодосии Республики Крым»  
(МБОУ специализированная школа № 1)

АКТ №5

Проверки организации питания в  
«Специализированной школе № 1 им. Д. Карбышева с углубленным  
изучением французского языка г. Феодосии Республики Крым»  
родительским контролем

13.01.26г.

Комиссией в составе:

Арестенко С.А.-председатель родительского контроля

Члены комиссии:

Филипова Т.С.

Саливанова Е.Л.

Подвинцева О.В.

Халилова Т.Е., провели проверку школьной столовой и организации горячего питания для учащихся МБОУ №1

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных  
организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса  
готовой порции заявленная выходу блюд

№ 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 <sup>0</sup> С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее	+	

	45- 60 <sup>0</sup> C)?	f	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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)?	f	
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)?	+	

Председатель родительского контроля \_\_\_\_\_ Арестенко С.А

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Филипова Т.С.  
 \_\_\_\_\_ Саливанова Е.Л.  
 \_\_\_\_\_ Подвинцева О.В.  
 \_\_\_\_\_ Халилова Т.Е.