

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Басмановская средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю  
Директор школы  
Михайлова Ю.А.



Акт от 28 апреля 2026г

родительского контроля столовой МКОУ «Басмановская СОШ» на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 28.04.2026г Время проверки: 10<sup>40</sup>

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Михайловой Ю.А., Берсеневой Е.Ч., Писенной В.М.,  
Полупановой Е.А., Шедовой А.С

выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Обучающихся с такими заболеваниями нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	Нет

Другие замечания:

Замечаний не выявлено

Вывод:

Температура блюд на разрезе соответствует СЭС РЧЧ, на пищеблоке и в горячем цехе чисто. Горячее питание организовано в соответствии с СЭС РЧЧ.

Акт подписали:

Михайлова Ю.А. Милл Бирсенева Е.Ч. Бег-  
 Кенеша В.И. М. Гаурикова Е.А. Саф-  
 Ибебова А.С. Тиле