



**Акт № 2**

Осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ г. Керчи РК «Школа №10 им. Героя Советского Союза И.Е.Петрова»

Составлен 26.09.2025

Комиссия в составе: председатель комиссии Керимова Э.Л.,  
 Члены комиссии: Малярчук Т.И. – член родительского комитета 11 класса, Керимова Л.Р. – член родительского комитета 9 класса,  
 Проверила соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации горячего питания, процесс организации горячего питания во время завтраков (обедов) в школе и составила настоящий акт в том, что:

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) нет	нет
Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	<i>пищевая аллергия да</i>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	<i>да</i>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	<i>да</i>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	<i>да</i>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>

Вывод:

Питание организовано на удовлетворительном уровне, созданы все необходимые условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены. В обеденном зале имеются информационные плакаты о здоровой пище, о правильном мытье рук, имеется необходимая информация в уголке повара. Дети соблюдают правила личной гигиены. В обеденном зале есть дежурный учитель. Замечаний нет.

Председатель комиссии:



Э.Л. Керимова

Члены комиссии:



Т.И. Малярчук

Л.Р. Керимова