



Утверждаю
 Директор МБОУ «Школа 10 им.
 Героя советского Союза И.Е.Петрова
 К.В.Павловский

Акт № 9

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

Составлен 16.01.2026

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	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	да
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) нет	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	нет

Вывод:

На момент проверки меню соответствует. В уголке повара имеется вся необходимая документация. Ведется бракераж готовой продукции. Питание организовано на удовлетворительном уровне.

Замечаний нет.

Председатель комиссии:



Э.Л. Керимова

Члены комиссии:



Т.И. Малярчук

Л.Р. Керимова