

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа с.Черный Ключ  
муниципального района Клявлинский Самарской области

## Акт контроля организации горячего питания

Дата проведения проверки: 16.06.2026 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Комиссия в составе:

- 1.Семенова Т.И. - и.о.директора
- 2.Гаврилова И.В. - член родительского комитета
- 3.Белова О.Н. - ответственный за организацию питания в школе

составили настоящий акт в том, что 16.06.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества оказания услуги по организации питания обучающихся в школьной столовой.

Время проверки: 09.30-09.45

**Оценочный лист контроля за организацией питания обучающихся ГБОУ СОШ с. Черный Ключ:**

	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	
0	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 смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов в пище 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	да
	Б) 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) нет	нет
	Б) да	
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) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

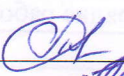
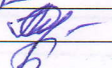

В ходе проверки установлено:

*Качество оказания услуги по организации питания обучающихся ГБОУ СОШ с. Черный Ключ соответствует условиям и нормам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»*

Предложения комиссии:

*Продолжить выполнение всех рекомендаций Роспотребнадзора по организации горячего питания обучающихся.*

Члены комиссии:

 Семенова Т.И.  
 Гаврилова И.В.  
 Белова О.Н.

С актом ознакомлена:

Повар  Горбунова И.В.