Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Аксайского района Дивненская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Дивненская СОШ)

АКТ ПРОВЕРКИ № 20

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ Дивненской СОШ она на 2025-2026 уч. г.
была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ Дивненской СОШ
Время проверки: 25 . 03 .2026 с 10 час. 45 мин. до 11 час. 05 мин.
Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Фирстова Е.М
- Кулюх Т.Н
-
-

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Павлова Н.Н.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	+	
2	Есть формы заявлений о получении питания	+	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	+	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	+	
	– 12 и старше лет	+	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	+	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	+	

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания МБОУ Дивненской СОШ

Адрес: 346704 Ростовская область, Аксайский район, поселок Дивный, улица Советская, дом 22

Дата проведения и заполнения: 25 марта 2026

Участники проведения мониторинга: Павлова Н.Н. отв. за организ. питания, Тепцуяне Л.В. зам. дир. по УВР; родители Фирстова С.М. и Колох Т.Н., обуч-ся 11 кл. Журбенко Н.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1.	В обеденном зале/около имеются:		
	Раковины	+	
	Мыло	+	
	Средства для сушки рук	+	
	Средства дезинфекции	+	
	Рециркуляторы	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
	Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены	+	
	Режим работы столовой		
11.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12.	Имеется график приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
	Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
14.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	+	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
	Культура обслуживания		
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпака) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21.	Состояние специальной одежды (формы, колпака) у сотрудников удовлетворительное	+	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	+	

8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	+	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания	+	
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	+	
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
11	Имеется Ведомость учета получения питания обучающимися	+	
12	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	+	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	+	

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

не выявлено

сформированы предложения:

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Фирстова С.Н.

Ковлюх Т.Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Ответственный за организацию питания Павлова Н.Н.

23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
	Оценка готовых блюд		
24.	Готовые блюда не имею недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
25.	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	
26.	Сведения об организаторе питания	+	
27.	График питания обучающихся	+	
28.	Контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся	+	
29.	Примерное меню	+	
30.	Ежедневное (фактическое) меню	+	
31.	Результаты родительского контроля за организацией питания	+	
32.	Новостная информация (объявления)	+	
33.	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников +7(800) 200-91-85	+	
34.	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ» +7(800)200-34-11	+	
35.	Телефон горячей линии Министерства образования +7 (343) 312-00-04 (140)	+	
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/индекс «несъедаемости»		
	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются		
36.	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании	+	
37.	В какой форме организовано диетическое питание:	+	
	По индивидуальному меню	+	
	Употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами, стульями, холодильником, микроволновыми печами)	+	
	Диетическое питание не организовано	+	

Тигунян Л.В.
Павлова Н.Н.
Фирстова С.М.
Калюх Т.Н.
Чернобенко Н.