

АКТ проверки
комиссии по осуществлению контроля за организацией питания

от «11» сентября 2026 года

Председатель комиссии – Чайко Жоржовна Я. В. – председатель комиссии по контролю за организации питания обучающихся, член родительского комитета.

Члены комиссии: Чайкова Е. С. – член родительского комитета.
Яковлева И. В. – член родительского комитета.

Цель проверки:

- изучение организации питания в образовательной организации;
- контроль за деятельностью бракеражной комиссии, комиссии по льготному и бесплатному питанию;
- проверка соответствия фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному двухнедельному меню;
- мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в образовательной организации;
- дегустация готовых блюд.

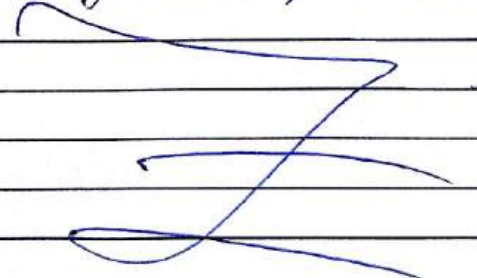
В ходе проверки проведена следующая работа:

1. Изучение санитарного состояния школьной столовой. Изучение документации по организации питания в школе;
2. Анализ результата опроса среди родителей и детей по вкусовым предпочтениям и результата опроса среди родителей "Удовлетворенность качеством школьного питания и участие родителей в системе контроля за школьным питанием обучающихся".
3. Дегустация готовых блюд.

ПРОВЕРКОЙ УСТАНОВЛЕНО:

1. Оформление ЧЕК-ЛИСТА по проверке школьной столовой МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева» комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся от «11» сентября 2026 года (Приложение 1)

РЕШЕНИЕ Работа школьной столовой
соответствует требованиям



2. Анализом результата опроса среди родителей и детей по вкусовым предпочтениям и результата опроса среди родителей "Удовлетворенность качеством школьного питания и участие родителей в системе контроля за школьным питанием обучающихся" (Приложение 2) ознакомила ответственная за организацию питания в образовательной организации Портнова Э.В.

РЕШЕНИЕ

3. Оформление ~~ЧЕК-ЛИСТА~~ дегустации готовых блюд (Приложение 3). Все члены комиссии оформляют индивидуально.

РЕШЕНИЕ

Блюдо соответствует 10-дневному меню. Оценка качества приготовления блюд можно оценивать на отлично.

ВЫВОДЫ:

Организацию питания обучающихся в МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева» средней общеобразовательной школы можно оценивать на отлично.

Администрацией школы организован/не должным образом организован (нужное подчеркнуть) административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

[Handwritten signature across the lines]

Председатель комиссии
по контролю за организации питания
обучающихся

[Handwritten signature]
(подпись)

[Handwritten signature]
(ФИО)

Члены комиссии:

[Handwritten signature]
(подпись)

[Handwritten signature]
(ФИО)

[Handwritten signature]
(подпись)

[Handwritten signature]
(ФИО)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Опрос по вкусовым предпочтениям обучающегося проходил с 9 сентября 2026 года по ссылке

<https://onlinetestpad.com/dvd7zjvfunvn6>

Всего было предложено 8 вопросов по 10-дневному школьному меню. В опросе приняли учащиеся 5-11 классов. Выгрузка опроса 11 сентября 2026 года.

1. Какие блюда завтрака вам нравятся больше всего (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
8. Запеканка творожная со сгущенным молоком	83	24.7%
9. Макароны отварные с сыром	72	21.4%
2. Каша рисовая (вязкая) на молоке	45	13.4%
5. Суп молочный с макаронными изделиями	42	12.5%
1. Каша молочная пшеница с маслом	33	9.8%
3. Каша молочная овсяная	23	6.8%
7. Каша ячневая молочная с маслом	15	4.5%
4. Каша вязкая манная с маслом	14	4.2%
6. Каша полбяная молочная с маслом	9	2.7%
Всего отметок	336	100%

2. Какие блюда (супы) из обеденного меню вам нравятся больше всего (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
2. Борщ	105	39.5%
1. Суп картофельный с горохом	45	16.9%
5. Рассольник Ленинградский	38	14.3%
3. Суп картофельный с макаронными изделиями	37	13.9%
4. Щи из свежей капусты	32	12%
6. Суп крестьянский с крупой	9	3.4%
Всего отметок	266	100%

3. Какие блюда из обеденного меню вам нравятся больше всего (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
● 9. Плов из филе птицы	69	13.1%
● 10. Шарку из филе кур	65	12.4%
● 4. Гуляш	61	11.6%
● 1. Котлеты рубленые с соусом	60	11.4%
● 5. Птица тушенная в сметанном соусе	56	10.6%
● 8. Котлеты из птицы рубленые с соусом	53	10.1%
● 2. Тефтели рубленые с соусом	43	8.2%
● 6. Фрикадельки из говядины	40	7.6%
● 3. Рыба припущенная с соусом	35	6.7%
● 7. Биточки рубленые с соусом	24	4.6%
● 11. Шницель рубленый с соусом	20	3.8%
Всего отметок	526	100%

4. Какие гарниры из обеденного меню вам нравятся больше всего (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
● 3. пюре картофельное	116	37.4%
● 1. макароны отварные	96	31%
● 4. рис отварной	66	21.3%
● 2. каша гречневая рассыпчатая с маслом	32	10.3%
Всего отметок	310	100%

5. Какой хлеб предпочитаете в школьной столовой? * (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
● 1. ржаной	82	40.8%
● 2. белый батон	71	35.3%
● 3. ржано-пшеничный	41	20.4%
● 4. никакой	7	3.5%
Всего отметок	201	100%

6. Какие напитки предпочитаете в школьной столовой? * (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
● 9. чай с лимоном	93	17.9%
● 11. черный чай	92	17.7%
● 2. сок фруктовый	74	14.3%
● 10. какао с молоком	63	12.1%
● 4. чай с фруктовым соком	53	10.2%
● 3. кофейный напиток с молоком	44	8.5%
● 6. компот из свежих яблок	40	7.7%
● 1. компот из смеси сухофруктов	28	5.4%
● 7. компот из изюма	13	2.5%
● 8. компот из кураги	10	1.9%
● 5. компот из чернослива	9	1.7%
Всего отметок	519	100%

7. Какие салаты предпочитаете в школьной столовой? * (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
● 1. салат из белокочанной капусты	65	22.5%
● 2. винегрет овощной	65	22.5%
● 5. салат из моркови с яблоками	58	20.1%
● 3. салат из квашеной капусты	53	18.3%
● 4. салат из свеклы	48	16.6%
Всего отметок	289	100%

8. Какие закуски предпочитаете в школьной столовой? * (можно выбрать несколько вариантов)

Вариант ответа	Кол-во	Процент
● 2. бутерброд с сыром	94	39.7%
● 3. бутерброд с повидлом	60	25.3%
● 1. бутерброд со сливочным маслом	57	24.1%
● 4. яйцо куриное вареное	26	11%
Всего отметок	237	100%

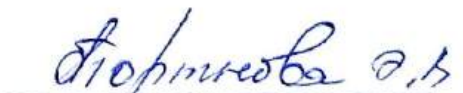
ЧЕК-ЛИСТ
по проверке школьной столовой
МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева»
комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся
от «11» сентября 2026 года

Количество обучающихся	128		
Количество мест в столовой	60		
Всего питается (детодни)	120		
Перечень показателей	Да	Нет	Примечание
Перед столовой			
Наличие раковин для мытья рук	✓		
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-)	✓		
Обеденный зал			
Столовая мебель без дефектов и повреждений	✓		
Отделка помещения не требует ремонта	✓	✗	не требует ремонта
Столовая посуда без трещин, сколов	✓		
Наличие в зале прибора обеззараживателя воздуха	✓		
Обеденные столы чистые (протерты)	✓		
Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓		
Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи не обнаруживаются	✓	✗	не обнаружены
Меню			
должно быть прописано:	✓		
– Названия блюд	✓		
– Масса блюд	✓		
– Калорийность	✓		
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	✓		
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	✓		
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	✓		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓		
Вес блюда соответствует норме выхода блюда, которая указывается в меню	✓		
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	✓		
Температур блюд при подаче соответствует нормам	✓		
Готовые блюда реализуются в установленный срок	✓		
Имеется отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	✓		
Отход в процентах	10%		
Продукты питания			
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)		✓	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		✓	

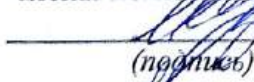
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	✓		
Внешний вид персонала			
Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	✓		
Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	✓		
Состояние специальной одежды у сотрудников	✓		
удовлетворительное			
Документация			
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания	✓		
- Положение об организации питания	✓		
- Положение о бракеражной комиссии	✓		
- Приказ о создании комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на учебный год	✓		
- Приказ об утверждении комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания (план работы по организации льготного питания)	✓		
- График питания обучающихся на учебный год	✓		
- утвержденное меню	✓		
- технологические карты, сборник рецептов	✓		
- журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓		
- бракеражный журнал готовых блюд	✓		
- «Гигиенический журнал»	✓		
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓		
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓		
- журнал учета питания	✓		
Оформление сайта			
- Наличие баннера «Школьное питание» на сайте школы	✓		
- Наличие локальных нормативных документов	✓		
- Наличие баннера «Народный ревизор»	✓		
- Ежедневное меню food, 1-4 классы	✓		
- Ежедневное меню 5-11 классы	✓		

Председатель комиссии
по контролю за организации питания
обучающихся


(подпись)

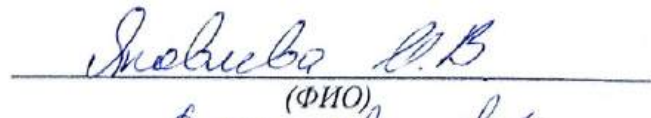

(ФИО)

Члены комиссии


(подпись)


(подпись)


(подпись)


(ФИО)


(ФИО)


(ФИО)

Ответственная за организацию питания:


(подпись)

Э. В. Портнова
(ФИО)

ЧЕК-ЛИСТ

дегустации готовых блюд

от «11» сентября 2026 года

Председатель комиссии по контролю за организации питания обучающихся

Портнова Эльвира ВладимировнаЧлен комиссии: Данченко Анна НиколаевнаЗАВТРАК соответствует/не соответствует 12-дневному меню (нужное подчеркнуть)

Оцените качества блюд по 5 бальной системе

5- отличное качество, 4 – хорошее, 3- удовлетворительное, 2- плохое, 1 – очень плохое.

Раздел	Название блюда	Критерии оценивания	5	4	3	2	1
Закуска		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Горячее блюдо		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Напиток		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Фрукты		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				

ПРИМЕЧАНИЕ

Итого сумма баллов 120

Качество приготовленных блюд можно оценивать на отлично

150-121 баллов – «отлично»;

120-91 баллов – «хорошо»;

90-61 баллов – «удовлетворительно»;

ниже 60 баллов – «неудовлетворительно».

Член комиссии:

Анна
(подпись)

Данилова А. Н.
(ФИО)

ЧЕК-ЛИСТ

дегустации готовых блюд

от «11» сентября 2026 года

Председатель комиссии по контролю за организации питания обучающихся

Норимова Яввире Владимировна

Член комиссии: Цалибаи Екатерина Сергеевна

ЗАВТРАК соответствует/не соответствует 12-дневному меню (нужное подчеркнуть)

Оцените качества блюд по 5 бальной системе

5- отличное качество, 4 – хорошее, 3- удовлетворительное, 2- плохое, 1 – очень плохое.

Раздел	Название блюда	Критерии оценивания	5	4	3	2	1
Закуска		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Горячее блюдо		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Напиток		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Фрукты		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				

ПРИМЕЧАНИЕ

Итого сумма баллов 120

Качество приготовленных блюд можно оценивать на отлично

150-121 баллов – «отлично»;

120-91 баллов – «хорошо»;

90-61 баллов – «удовлетворительно»;

ниже 60 баллов – «неудовлетворительно».

Член комиссии:


(подпись)

Цалиева Э.С.
(ФИО)

ЧЕК-ЛИСТ

дегустации готовых блюд

от «11» сентября 2026 года

Председатель комиссии по контролю за организации питания обучающихся

Портнова Эльвира Владимировна
Член комиссии: Яковлева Ирина Витальевна

ЗАВТРАК соответствует/не соответствует 12-дневному меню (нужное подчеркнуть)

Оцените качества блюд по 5 бальной системе

5- отличное качество, 4 – хорошее, 3- удовлетворительное, 2- плохое, 1 – очень плохое.

Раздел	Название блюда	Критерии оценивания	5	4	3	2	1
Закуска		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Горячее блюдо		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Напиток		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				
Фрукты		Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				

ПРИМЕЧАНИЕ

Итого сумма баллов 120

Качество приготовленных блюд можно оценивать на _____

150-121 баллов – «отлично»;

120-91 баллов – «хорошо»;

90-61 баллов – «удовлетворительно»;

ниже 60 баллов – «неудовлетворительно».

Член комиссии:


(подпись)

Яковлева В.В.
(ФИО)