

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«САКСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА  
ГРИГОРИЯ ДЕМИДОВИЧА ЗАВГОРОДНЕГО»  
ГОРОДА САКИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «Сакская гимназия им. Героя Советского Союза Г.Д. Завгороднего»)  
ОКПО 00797599; ОГРН 1159102006645; ИНН/КПП 9107005287/910701001  
ул. Новосёловское шоссе, д.16, г. Саки, Республика Крым, 296500  
e-mail: school-6\_saky@crimeaedu.ru; +7(36563) 2-31-34, +7(36563) 2-54-77

Акт проверки № 3  
по итогам проведения родительского контроля  
за организацией питания в МБОУ «Сакская гимназия им. Героя  
Советского Союза Г.Д.Завгороднего»  
от «12» декабря 2024 года

Комиссия в составе:

Скорупской Л.Ю., Муйловой К.И. (2-А кл.),  
Алиевой З.З. (9-А, 7-А, 4-Б), Гюмюшевот Ч.Т.  
(7-Б, 5-Б), Тареевой Н.В. (3-Б)

Составила настоящий акт в том, что «12» декабря 2024 года  
с 11<sup>00</sup> до 12<sup>00</sup> была проведена проверка школьной столовой по  
контролю за качеством предоставления услуг питания.

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала на соблюдение
2. Санитарно-гигиенических требований.
3. Внешний вид работников столовой.
4. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  
работниками школы.

На момент проверки установлено:

Обеденный зал находится в чистоте: тарелки и  
чашки чистые, столы протёрты, пол чистый; на  
столах стоят салфетки.

Работники пищеблока одеты в спецодежду, высти-  
дают аккуратно; вид работников соответствует всем  
требованиям.

Для учащихся над дверями кабинеты висит стеллаж,  
как правильно мыть руки.

Имеется тупое молот и булавочное  
позолотило. Учитель следит за тем, чтобы  
все границы полами руки.

**Вывод:** комиссия установила следующее:

На момент проверки работницы столовой  
находятся на рабочем месте в специальной  
одежде, в перчатках, в специальной шапочке  
на голове. Внешний вид работниц соответ-  
ствует санитарно-гигиеническим нормам.  
Санитарно-гигиеническая норма столовой  
удовлетворительное, грубых нарушений нет.

**Рекомендации и предложения:**

Позолотить молотило для тупого молота.

Члены комиссии общественного контроля:

Скорунская Л.Ю.   
Жульцова Т.А.   
Ашера З.З.   
Генкина И.Г.   
Торцева Н.В. 

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела образования  
администрации города Саки  
\_\_\_\_\_ Л.А. Кузубова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 года

**УТВЕРЖДЕНО:**

Член Республиканского совета  
родительского контроля за  
организацией питания обучающихся  
\_\_\_\_\_ Т.В. Сахарова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 года

**Чек-лист**

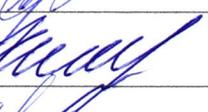
**Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»**

*МБОУ «Сакская гимназия им. Героев Советского Союза»*  
*Т. Д. Загородняя* (наименование образовательной организации)  
декабрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	Да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	Да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		Нет
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	Да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	Да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	Да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	Да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	Да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		Нет

16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	Да	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	Да	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	Да	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		Нет
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		Нет
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	Да	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	Да	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	Да	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	Да	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	Да	
27	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	да	
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приема пищи?	Да	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	Да	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	Да	
31	Есть ли график проветривание помещения для приема пищи?	Да	
32	Наедаются ли обучающиеся?	Да	

**Члены Республиканского и муниципального совета:**

1. Скорутская Л.Ю. 
2. Мухомова В.И. 
3. Ашметова З.З. 
4. Чешкина И.Т. 
5. Бурдеева Н.В. 