

АКТ

Проверки работы школьного буфета

общественно-административной комиссией по питанию МБОУ СОШ №4 г. Брянска

«09» апреля 2026 года

Комиссия в составе:




Зам директора по ВР	О.В. Лебедева
зам директора по УВР	Ю.А. Тинаева
социального педагога	Н.А. Гончар
представители РК	Н.В. Сочинская
	Л.В. Бруй
Медицинского работника	И.М. Сергутиной

Составили акт о том, что 09.04.2026 была проведена проверка:  
соответствию реализуемых блюд утвержденно-  
му меню, объема порций, вкусовым  
качествами, температурно-время

В ходе проверки установлено:  
ежедневное меню соответствует утвержденно-  
дневному 15 дневному (4 дня)  
- типовой основе сушкиной (70)  
- картофельное пюре (150), хлеб (28), печенье  
бисквитное (18), шоколад (125), чай с сахаром (200)  
объем отпускаяемых блюд соответствует  
заявленной массе в меню. Блюда приготовле-  
ны вкусно, температурной режим  
соблюден.

Решение: продолжить ежедневной контролем соблюдения  
типового меню, вкусовые качества  
приготовленных блюд.

Члены комиссии:

	Тинаева Ю.А.
	Бруй Л.В.
	Гончар Н.А.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю**

за организацией питания обучающихся в

**МБОУ СОШ № 4 г. Брянска**

Дата и время проведения проверки: 09 апреля, 2026

Член (ы) комиссии, проводивший (е) проверку:

Тичкаева Ю.А.

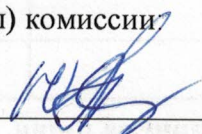
Брусил А.В.


Ложков И.А.


№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук, мылу;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7	Обеденные столы и скамейки без видимых повреждений	+	
8	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
9	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
<b>Рацион питания</b>			

11	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
12	В основном меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	+	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
13	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей ?	+	
15	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным		-
16	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
17	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
<b>Культура обслуживания</b>			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии

 / Тихонова Н.А.

 / Бруч А.В.

 / Романов Н.А.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_