

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №133 имени Героя Социалистического Труда М.Б.  
Оводенко» городского округа Самара

Металлургов пр., 52, г.Самара, Россия, 443034  
Тел./факс: (846) 958-52-86; e-mail: [sc133@mail.ru](mailto:sc133@mail.ru)

Утверждаю  
Директор МБОУ Гимназии №133 г.о. Самара  
О.Р. Терина  
«16» сентября 2025г.



## АКТ

### родительского контроля качества питания

Мы родители : Киреева Е.М. , Мальцева С.Н. Рябова Е.М.

16 сентября 2025 года произвели родительский контроль качества питания обучающихся МБОУ Гимназии №133 г.о. Самара. В ходе проверки производился визуальный контроль качества блюд и столовой посуды. При визуальном осмотре установлено, что блюда соответствуют рецептуре блюд, пища теплая, раздача блюд производится порционно по каждому виду меню. Посуда чистая, без разводов, без трещин, и сколов. Ложки из нержавеющей стали прокаливаются .

Вывод: качество питания соответствует нормам.

Представители родительской общественности:

Киреева Е.М.  
Мальцева С.Н.  
Рябова Е.В.

11

Акт по результатам родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ Гимназии №133г.о. Самара

Дата проведения проверки: 16.09.2020

№	Вопрос	Результат
1	Имеется ли в ОУ меню на дату проверки? а) да б) нет	да
2	Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомления родителей месте? а) да б) нет	да
3	В цикличном меню отсутствует повторы блюд? а) да б) нет	да
4	В цикличном меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? а) да б) нет	да
5	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количеству приемов пищи режиму организации а) да б) нет	да
6	Есть ли в гимназии приказ о создании бракеражной комиссии? а) да б) нет	да
7	От всех партий приготовленных блюд снимается бракерез? а) да б) нет	да
8	Соблюдаются условия разведения потоков обучающихся при приеме пищи ? а) да б) нет	да
9	Соблюдается график приема пищи? а) да б) нет	да
10	Проводится ли уборка в обеденном зале после каждого приема пищи? а) да б) нет	да
11	Качественно ли проведена уборка столовой для приема пищи на момент работы комиссии? а) да б) нет	да
12	Состояние технологического оборудования в пищеблоке а) в рабочем состоянии б) в нерабочем состоянии	да

13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? а) да б) нет	да
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд меню? а) да б) нет	нет
15	Имели ли факты выдачи обучающими остывшей пищи? а) да б) нет	нет
16	Состояние мебели в обеденном зале а) отличное б) хорошее в) удовлетворительное г) требует замены	хорошо

Комиссия : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Рябова Е.В.  
 Мальцева С.Н.  
 Киреева Е.М.