

Акт №
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: *05.11.2025*

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Самушкова Д.В.
Мельник Е.И.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Соблюдения графика питания, санитарного состояния обеденного зала в соответствии санитарным нормам и правилам.

Выводы:

Все соответствует температурной режиму, наличию меню, внешнему виду работников.

Члены комиссии:

Акт №

проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 12 ноября 2025г

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Кузнецова Наталья Александровна

Романова Ольга Вячеславовна

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Соблюдения графика питания, санитарного состояния обеденного зала в соответствии санитарным нормам и правилам.

Выводы: Просьба приготовить мясо более розжарено и подавать при рекомендациях порции учитывать как-то мясо в розжаренной порции

Члены комиссии:

Кузнецова Наталья Александровна,
Романова Ольга Вячеславовна

Оценочный лист

Дата проведения проверки 12 ноября 2025г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Кузнецова Наталья Александровна
2. Рочалова Ольга Вячеславовна
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | В меню отсутствуют запрещенные блюда? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 4 | Соответствует реализация блюд ежедневному меню? | |
| | А) да | |
| | Б) частично соответствует | |
| | В) не соответствует | |
| 5 | Вывешен ли график питания обучающихся? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6 | Предоставление горячего питания обучающимся соответствует графику? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (имеется доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук, средствам дезинфекции) | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Соответствует ли санитарно-техническое состояние зала для приема пищи (обеденные столы и стулья без повреждений, посуда без сколов и трещин...) | |

| | | |
|-------------|--|---|
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 10 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении | |
| | А) недостатки есть | ✓ |
| | Б) недостатков нет | |
| 11 | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 12 | Соблюдается ли полновесность блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 13 | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) в наличии, состояние удовлетворительное | ✓ |
| | Б) в наличии, состояние неудовлетворительное | |
| | В) отсутствует | |
| 14 | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 16 | Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| Предложения | Процедура приготовления мяса более безопасна | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Замечания | В мясе было не достаточное количество мяса (в некоторых тарелках) Процедура при разделывании порцеей учитывать количество мяса в каждой порции | |

Дата 12.11.25г Подпись _____ / Кузнецова Н.А. /
 _____ / Рябанова Д.В. /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Акт №
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 13.11.2025

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Давыдн Юлия Евгеньевна

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Соблюдения графика питания, санитарного состояния обеденного зала в соответствии санитарным нормам и правилам.

Выводы: При посещении школьной столовой накротые столы соответствовали меню. Температурный режим был соблюден.

Члены комиссии:

Давыдн Ю.Е. Давыдн

Оценочный лист

Дата проведения проверки 19 ноября 2025г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Давыди Юлия Евгеньевна
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|-------------------------------------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 3 | В меню отсутствуют запрещенные блюда? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 4 | Соответствует реализация блюд ежедневному меню? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) частично соответствует | |
| | Б) не соответствует | |
| 5 | Вывешен ли график питания обучающихся? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 6 | Предоставление горячего питания обучающимся соответствует графику? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 8 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (имеется доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук, средствам дезинфекции) | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 9 | Соответствует ли санитарно-техническое состояние зала для приема пищи (обеденные столы и стулья без повреждений, посуда без сколов и трещин...) | |

| | | |
|-------------|--|-------------------------------------|
| | A) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | B) нет | <input type="checkbox"/> |
| 10 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении | |
| | A) недостатки есть | <input type="checkbox"/> |
| | B) недостатков нет | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 11 | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | A) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | B) нет | <input type="checkbox"/> |
| 12 | Соблюдается ли полновесность блюд? | |
| | A) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | B) нет | <input type="checkbox"/> |
| 13 | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | A) в наличии, состояние удовлетворительное | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | B) в наличии, состояние неудовлетворительное | <input type="checkbox"/> |
| | B) отсутствует | <input type="checkbox"/> |
| 14 | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? | |
| | A) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | B) нет | <input type="checkbox"/> |
| 15 | Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | A) да | <input type="checkbox"/> |
| | B) нет | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 16 | Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? | |
| | A) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | B) нет | <input type="checkbox"/> |
| Предложения | <i>Продолжить работу по соблюдению санитарных норм, соблюдение качества приготовления продуктов.</i> | |
| Замечания | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Дата 13.11.25 Подпись Ав / Авдтши ЮС

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Акт №
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 20.11.25

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Куднецова Наталья Александровна
Давтян Юлия Евгеньевна

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Соблюдения графика питания, санитарного состояния обеденного зала в соответствии санитарным нормам и правилам.

Выводы: Родители отметили очень низкий уровень, такая ситуация, что они состоят из одного куска, декорации сварены хорошо, но без начинки.

Члены комиссии:

Оценочный лист

Дата проведения проверки 20.11.25г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Кузнецова Наталья Александровна
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|-------------------------------------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| 2 | Вывешено ли ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 3 | В меню отсутствуют запрещенные блюда? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 4 | Соответствует реализация блюд ежедневному меню? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) частично соответствует | |
| 5 | Вывешен ли график питания обучающихся? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 6 | Предоставление горячего питания обучающимся соответствует графику? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 8 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (имеется доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук, средствам дезинфекции) | |
| | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) нет | |
| 9 | Соответствует ли санитарно-техническое состояние зала для приема пищи (обеденные столы и стулья без повреждений, посуда без сколов и трещин...) | |

| | | |
|-------------|---|----|
| | А) да | Да |
| | Б) нет | |
| 10 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении | |
| | А) недостатки есть | Да |
| | Б) недостатков нет | |
| 11 | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | Да |
| | Б) нет | |
| 12 | Соблюдается ли полновесность блюд? | |
| | А) да | Да |
| | Б) нет | |
| 13 | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) в наличии, состояние удовлетворительное | |
| | Б) в наличии, состояние неудовлетворительное | |
| | В) отсутствует | ✓ |
| 14 | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 16 | Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| Предложения | Заменили макаронки на макароны. | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Замечания | Резкость кончиков очень легкая внутри такая существует что оно состоит из одного хлеба. Макароны сварены хорошо, но видя грехи. | |
| | | |
| | | |

Дата 20.11.25 Подпись Руж / Руженцова НА
Ваша / Ваша Ю.Е
_____/_____
_____/_____
_____/_____