

Приложение № 2
к Положению о родительском контроле
за организацией питания обучающихся МОУ СШ №106

Акт № 6

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград

«20» января 2026 г.

Члены комиссии Бокорина Е. С., Рындунова С. А., Каминина Я. Н.

Проведена проверка санитарного состояния общепитового
зала столовой МОУ СШ № 106 (Портосинская, 23),
организации питания, соблюдение санитарных норм.
Проверено:

соблюдение накрахтия сочесно зале, соблюдение
управлений питания, уборки, проветривания, санитарное
состояние зала, инвентарь.

В ходе проверки	выявлены	следующие	замечания
-----------------	----------	-----------	-----------

без нарушений

Рекомендовано:

продолжать работу по соблюдению санитарных
норм при организации питания.

Члены Комиссии:

Бокорина Е. С. Ю. П.
Рындунова С. А. Ю. П.
Каминина Я. Н. Ю. П.

**Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106**

Дата проведения проверки: 20 января 2016г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бокорина Е.С.
Рындине С.А.
Халимшина Я.Н.

Вопрос		Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
	А) да	
	Б) нет	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+
	А) да	
	Б) нет	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	+
	А) нет	
	Б) да	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
	А) да	
	Б) нет	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	+
	А) нет	
	Б) да	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
	А) да	
	Б) нет	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+
	А) нет	
	Б) да	
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	+
	А) нет	
	Б) да	

12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	
13	Полноценность порций (метод взвешивания). Соответствует меню?	
	А) да	+
	Б) нет	
14	Визуальное количество отходов	
	А) менее 30%	+
	Б) более 30%	

зокорике Е. С. Чуб
 Рынченко С. А. Тюф.
 заченко Я. Н. Каменка