

**АКТ № 3 от «20» февраля 2026 г.
родительского контроля столовой МКОУ Слащевской СШ
на предмет организации горячего питания учащихся**

Дата и время проведения проверки: 20.02.2026 г. 11.30

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Трездильова И. В.,
Богарова С. П., Асташова А. И., Тюманова Л. А.

Составили настоящий акт о том, что «20» февраля в 11 час 30 мин была проведена проверка качества приготовления горячих блюд в школьной столовой, и выявила:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук;	да	
	- мылу и антисептикам;	да	
	- средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	

15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		нет
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Другие замечания:

Вывод:

Требования организации горячего питания в школьной столовой соблюдены

Член(ы) комиссии:

Игумирова И. В. - *[подпись]*

Богарова С. П. - Богаров

Асташиова А. И. - Асташи

Томанова Л. А. - Томанова

С актом ознакомлена:

Повар: Гришякина Р. Т. - *[подпись]*