

Акт №  
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 19.02.2026

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

Родительский контроль в составе:

Шамушисса И. А.  
Тузилова М. Д.

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

Выводы:

В столовой всегда убрано. Блюда соответствуют нормам. Меню обновляют. Дети соблюдают правила личной гигиены.

Члены комиссии:

Шамушисса И. А.  
Тузилова М. Д.

Оценочный лист



Дата проведения проверки 19.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Шалушина И. А.
2. Тузалева М. Р.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

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

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
10	<b>Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении</b>	
	А) недостатки есть	
	Б) недостатков нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	<b>Соблюдается ли полновесность блюд?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
13	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой</b>	
	А) в наличии, состояние удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) в наличии, состояние неудовлетворительное	
	В) отсутствует	
14	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
15	<b>Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
16	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
Предложения		
Замечания		

Дата 19.02.26 Подпись  / Шалеушисса И.А.  
 / Бузалова М.Р.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Оценочный лист

Дата проведения проверки 05.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Давыдов Ю.С.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

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

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
10	<b>Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) недостатки есть	
	Б) недостатков нет	
11	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	<b>Соблюдается ли полновесность блюд?</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) в наличии, состояние удовлетворительное	
	Б) в наличии, состояние неудовлетворительное	
	В) отсутствует	
14	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	<b>Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
16	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
Предложения		
Замечания		

Дата 05.02.2026 Подпись Дев | Давтян Ю.Е |

\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|

\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|