

Акт №
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 28.04.2026

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

Родительский контроль в составе:

Гончарова А.Ю.
Кузнецова Н.А.

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

Выводы:

Все блюда соответствуют утвержденному меню. Вкусе, запаха и виде блюд удовлетворительный. Внешний вид повара опрятный и соответствует нормам.

Члены комиссии:

Гончарова А.Ю.
Кузнецова Н.А.

Оценочный лист

Дата проведения проверки 28.04.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Мончарова А.Ю.

2. Кузнецова Н.А.

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

Дата 28.04.26 Подпись *Ромаша* | Рончарова А.Ю. |
Куш | Кузнецова Н.А. |
_____|_____|
_____|_____|
_____|_____|
_____|_____|