

Акт №  
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 16.03.2026

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

Родительский контроль в составе:

Ростришова Н.А.

Клопова В.В.

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

Выводы: Зал приемки чистой, столы всегда простираны. Посуда все время мытая на тарелках и чашках. Санитарный рацион питания соответствует утвержденному меню.

Члены комиссии:

Ростришова Н.А.

Клопова В.В.

Оценочный лист

Дата проведения проверки 16.03.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Воегренкова Р. А.
2. Клопова В. В.
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	
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		✓
	Б) нет		
10	<b>Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении</b>		
	А) недостатки есть		✓
	Б) недостатков нет		
11	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>		
	А) да		✓
	Б) нет		
12	<b>Соблюдается ли полновесность блюд?</b>		
	А) да		✓
	Б) нет		
13	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой</b>		
	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>		
	А) да		✓
	Б) нет		
15	<b>Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>		
	А) да		
	Б) нет		✓
16	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>		
	А) да		✓
	Б) нет		
Предложения			
Замечания			

Дата 16.03.26 Подпись М.И.И. / Рострикова В.А.  
В.В.И. / Клюкова В.В.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Акт №  
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки: 27.03.2026

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

Родительский контроль в составе:

Мурдашева Е.В.  
Давтян Ю.Е.

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

Выводы: Все блюда соответствуют нормам. Готовят согласно рецептуре. Санитарные нормы соблюдаются. В обязательных порядках проводится бракераж

Члены комиссии:

Мурдашева Е.В.  
Давтян Ю.Е.

Оценочный лист

Дата проведения проверки 27.03.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Мурзашева С.В.

2. АИВТЯН Ю.Е.

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	
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	
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		<input checked="" type="checkbox"/>
	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>		
	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		<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет		
16	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>		
	А) да		<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет		
Предложения			
Замечания			

Дата 27.02.26 Подпись  / Мурзамбет Е.В. /  
 / Давтян Ю.Е. /  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_