АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 06.05.2026
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Кириличева Л.В.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашиты (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей в
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 30.04.2026
Проверку проводили:
Кудинова Н.А.
Евдокимова А.Ю.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукция, сервировка стола, проведена дигустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6.Помещения для приготовления пищи: хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пиши на завтрак;
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах,
— хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на. кухне,
промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное),
— накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить: (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены:
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями:
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р 'Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 12.12.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Кириличева Л.В.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить; (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 10.09.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Пашукова А.М.
Евдокимова А.Ю

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить; (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 21.05.2026
Проверку проводили:
Пашукова А.М

Хусаинов А.А.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашиты (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 07.04.2026
Проверку проводили:
Кириличева Л.В.
Евдокимова А.Ю.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола., проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (бракеражный журнал. журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам. L"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная. р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 24.12.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Кириличева Л.В.
Евдокимова А.Ю.
Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить; (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 25.03.2026
Проверку проводили:
Кириличева Л.В.
Евдокимова А.Ю

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола., проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
- организация хранения продуктов питания:
- наличие продуктов:
- наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
- хранение инвентаря и оборудования;
- наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
- наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
- выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка):
- выполнение норм выдачи пищи на завтрак:
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям:
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам. L"
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашиты (маски, перчатки)
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями:
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 02.03.2026
Проверку проводили:
Хусаинов А.А.
Пашукова А.М.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам. L"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашиты (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 19.11.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Пашукова А.М.
Евдокимова А.Ю.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пищи.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить; (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная. р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 12.11.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Пашукова А.М.
Евдокимова А.Ю

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок. выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить; (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 09.10.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Пашукова А.М.
Евдокимова А.Ю.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить: (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 20.10.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Пашукова А.М.
Евдокимова А.Ю

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить; (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей
МКОУ Краснянской СШ

Дата проведения 25.09.2025
Проверку проводили:
Леонтьева Е.К.
Пашукова А.М.
Евдокимова А.Ю

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:

— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Помещения для приготовления пищи:

— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.

7. Обеденный зал:

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;

8. Качество приготовления пищи.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашить: (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 12.02.2026
Проверку проводили:
Хусаинов А. А.
Пашукова А.М.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов;
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования;
— наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
— наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пищи.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, L"
— имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по
проверке организации питания детей

Дата проведения 26.02.2026 Проверку проводили
Евдокимова А.Ю.
Кириличева Л.В.
Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учета выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
..... организация хранения продуктов питания;
— наличие продуктов:
..... наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования:
...~ наличие маркировки на инвентаре и оборудовании:
..... наличие документов (браккеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников):
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
..... выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
..... продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам. L"
..... имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока:
выдача пиши осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств зашиты (маски, перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены:
..... посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 13.01.2026
Проверку проводили:
Евдокимова А.Ю.
Кудинова Н.А.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола,. проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении:
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
- организация хранения продуктов питания:
- наличие продуктов:
- наличие сопроводительных документов на продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
- хранение инвентаря и оборудования:
- наличие маркировки на инвентаре и оборудовании:
- наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
- выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
- выполнение норм выдачи пищи на завтрак;
8. Качество приготовления пищи.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам. L"
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения 28.01.2026
Проверку проводили:
Хусаинов А. А.-
Пашукова А.М.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в школе.
В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов. наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции. сервировка стола,, проведена дегустация готовых блюд.
Ход проверки:
Комиссией было проверено:
1. Меню десятидневное. ежедневное:
2. Накопительная ведомость:
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями. связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
— организация хранения продуктов питания:
— наличие продуктов:
— наличие сопроводительных документов па продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
— хранение инвентаря и оборудования:
— наличие маркировки на пивентаре и оборудовании:
— наличие документов (браккеражный журнал. журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников):
— выполнение норм выдачи пищи.
7. Обеденный зал:
— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение. маркировка);
— выполнение норм выдачи пищи на завтрак:
8. Качество приготовления пиши.
9. Рассадка

Заключение:
В ходе проверки было установлено:
— Продукты, указанные в сопроводительных документах. хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям:
оборудование и пивентарь. используемые на кухне. промаркированы и соответствуют санитарным нормам. L"
— имеются: меню (десятидневное. ежедневное). накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока:
выдача пиши осуществляется в определённом месте. поварами в спецодежде, с использованием средств зашиты (маски. перчатки)
— нормы выдачи пищи по объёму соблюдены:
— посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
— места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.
Приготовленная пища доброкачественная, вкусная, р Температура подачи соблюдена.
В ходе проверки нарушений не выявлено.