

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 15 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

Акт
проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю
(ул. Волгоградская ,156)

г. Волгоград

«15» сентября 2026г.

Комиссия в составе:

Ответственный по питанию: **Н.В.Юфименко**

члены Комиссии : О.А.Богданова

Г.С.Плещенко

провела проверку состояния пищеблока, выхода готовой продукции, качества приготовленной пищи, соответствие реализуемых блюд ежедневному меню, соответствие температурному режиму приготовленных блюд, оценила организацию горячего питания в учреждении, провела устный опрос детей по выявлению уровня удовлетворенности организацией питания в школе и приготовлением пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока _____ удовлетворительное
2. спецодежда работников пищеблока _____ имеется
3. Выход готовой продукции _____ соответствует
4. Качество приготовления пищи _____ соответствует
5. Запрещенные продукты в реализации _____ отсутствуют
6. Соответствия меню _____ соответствуют
7. Условия соблюдения СанПиН _____ соблюдаются
8. Бракеражный журнал _____ имеется, ведется
9. Информационный стенд _____ имеется
10. Соблюдение температурного режима блюд(на ошуп тарелки, стакана) _____ соответствует

Нарушения в ходе проверки: имеются/ не имеются не имеются
 Рекомендовано: 821, 601

Рекомендовано: Б.В. Жилин

Ответственный по питанию _____ /Н.В.Юфименко/ (подпись/Ф.И.О.)
Члены Комиссии: _____

Члены Комиссии: _____ /Н.В.Юфименко/ (подпись/Ф.И.О.)
 _____ /О.А.Богданова/ (подпись/Ф.И.О.)

Г.С.Плещенко /Г.С.Плещенко/ (подпись/Ф.И.О.)

_____/ (подпись/Ф.И.О.)



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.09.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: родители, соц. педагог

	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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам	

	работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 15 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

Акт
проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю
(ул. Волгоградская, 172)

г. Волгоград

«22» сентября 2026г.

Комиссия в составе:

Ответственный по питанию: **Н.В.Юфименко**

члены Комиссии:

О.А. Богданова

Цыганкова Т.А.

Гризодуб А.Ю.

провела проверку состояния пищеблока, выхода готовой продукции, качества приготовленной пищи, соответствие реализуемых блюд ежедневному меню, соответствие температурному режиму приготовленных блюд, оценила организацию горячего питания в учреждении, провела устный опрос детей по выявлению уровня удовлетворенности организацией питания в школе и приготовлением пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
2. Спецдежда работников пищеблока имеется
3. Выход готовой продукции соответствует
4. Качество приготовления пищи соответствует
5. Запрещенные продукты в реализации отсутствуют
6. Соответствия меню соответствуют
7. Условия соблюдения СанПиН соблюдаются
8. Бракеражный журнал имеется, ведется
9. Информационный стенд имеется
10. Соблюдение температурного режима блюд (на ощуп тарелки, стакана) соответствует

Нарушения в ходе проверки: имеются/ не имеются не имеются

Нарушения в ходе проверки: имеются/ не имеются

Рекомендовано:

Ответственный по питанию

Члены Комиссии:

Юфименко /Н.В.Юфименко/ (подпись/Ф.И.О.)

Богданова /О.А.Богданова/ (подпись/Ф.И.О.)

Цыганкова /Цыганкова Т.А./ (подпись/Ф.И.О.)

Гризодуб /Гризодуб А.Ю./ (подпись/Ф.И.О.)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22 . 09 . 2026

Инициативная группа, проводившая проверку: родители, соц. педагог

	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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам	

	работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	☒
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	☒
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	☒
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	☒
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	☒
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	☒
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☒
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	☒
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☒
	А) нет	
	Б) да	