Приложение № 2
к Положению о родительском контроле
за организацией питания обучающихся МОУ СШ №106

Акт № 1

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград «22» сентября 2026

Члены комиссии Казанкова Е.А; Зиновьева Л.П.

Проведена проверка

Проверено: Санитарное состояние, соблюдение санитарных норм при приёме пищи учащимися. Соблюдение графика питания, температурного режима выдаваемых блюд.

В ходе проверки выявлены следующие замечания не выявлено.

Рекомендовано:

Продолжить работу направленную на соблюдение норм и правил при приёме пищи.

Члены Комиссии: Казанкова Е.А.:

Зиновьева Л.П.:

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106

Дата проведения проверки: 22.09.2026
Инициативная группа, проводившая проверку: Казанкова Е.А.
Зиновьева Л.П.

	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.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	
13	Полноценность порций (метод взвешивания).Соответствует меню?	
	А) да	+
	Б) нет	
14	Визуальное количество отходов	
	А) менее 30%	+
	Б) более 30%	