

Акт №2
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся начальной школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 24.09.2026 г.

Время проверки: 8ч30мин -9ч.00мин

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню.

Родительский контроль в составе:

1.Лымарь Елены Владимировны, директора МОУ ОШ №104

2.Дышаевой Марины Юрьевны, зам.директора МОУ ОШ №104

3.Давыдовой Светлана Владимировны- ответственной за организацию питания

4. Гришиной Алеси Ивановны- представителя родительской общественности

5. Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общественности,

6.Просвириной Марии Вячеславовны- представителя родительской общественности,

составили настоящий протокол в том, что 24 сентября 2026 года родительским контролем была проведена проверка соответствия реализуемых блюд, утвержденному меню.

В ходе проверки установлено:

1.Проверено: ассортимент продукции и меню.

2.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтраки нравятся детям.

3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

4.Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

1.В ходе проверки замечания не выявлены

С протоколом комиссии ознакомлена :

Куз

шеф-повар

Кукарина В.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 Лымарь Елена Владимировна

2 Дышаева Марина Юрьевна

3.Давыдова Светлана Владимировна

4 Гришина Алесь Ивановна.

5. Федотова Наталья Юрьевна

6.Просвирина Мария Вячеславовна



Название образовательной организации: **МОУ ОШ №104**

Дата и время заполнения:

24.09.2026г

08:30 – 09:00

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Дышайева М.Ю. зам. директора
Кукарина В.А. шеф-повар
Князев А.С. учитель начальных классов

Ф.И.О. родителей

Федотова Н.Ю.
Тросвинова М.В.
Трещина А.И.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	+	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	+	
5. Зал приема пищи чистый	+	
6. Обеденные столы чистые (протерты)	+	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9. Основное блюдо горячее	+	
10. Наличие профессионального образования у поваров	+	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	+	

Дополнения (замечания):

Замечаний нет.

Подпись участников мониторинга:

Дышайева М.Ю. (Ф.И.О.) [Подпись] (расшифровка)
Кукарина В.А. (Ф.И.О.) [Подпись] (расшифровка)
Трещина А.И. (Ф.И.О.) [Подпись] (расшифровка)
Тросвинова М.В. (Ф.И.О.) [Подпись] (расшифровка)
Князев А.С. (Ф.И.О.) [Подпись] (расшифровка)
Федотова Н.Ю. (Ф.И.О.) [Подпись] (расшифровка)