

Акт №3
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 5-9 классов
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.10.2026 г.

Время проверки: 8ч30мин - 9ч.00мин

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

Родительский контроль в составе:

1. Лымарь Елены Владимировны, директора МОУ ОШ №104

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

3. Давыдовой Светланы Владимировны - ответственный за организацию питания

4. Илиуц Светланы Рашидовны - представителя родительской общественности

5. Федотовой Натальи Юрьевны - представителя родительской общественности,

6. Просвировой Марии Вячеславовны - представителя родительской общественности,

составили настоящий протокол в том, что 14.10. 2026 года родительским контролем была проведена проверка соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

На момент проверки установлено:

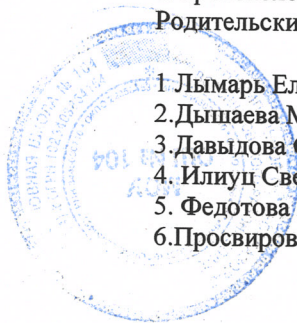
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ ОШ №104 организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена: Куку 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. Илиуц Светлана Рашидовна _____
5. Федотова Наталья Юрьевна _____
6. Просвинова Мария Вячеславовна _____



ЧЕК-ЛИСТ №3

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения:

14.10.2026 г. 08:30 - 09:00

Участники проведения мониторинга:

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

Дышаева М.Ю. зам. директора
Кукаркина В.А. шеф-повар
Калагарова Т.В. учитель начальных классов

Ф.И.О. родителей

Иммуц С.Р.
Федотова Н.Ю.
Просвирина М.В.

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 (протертые)	+	
7. Спецдежда 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:



Дышаева М.Ю. (Ф.И.О.) **М.Ю. Дышаева** (расшифровка)
Кукаркина В.А. (Ф.И.О.) **В.А. Кукаркина** (расшифровка)
Иммуц С.Р. (Ф.И.О.) **С.Р. Иммуц** (расшифровка)
Просвирина М.В. (Ф.И.О.) **М.В. Просвирина** (расшифровка)
Калагарова Т.В. (Ф.И.О.) **Т.В. Калагарова** (расшифровка)
Федотова Н.Ю. (Ф.И.О.) **Н.Ю. Федотова** (расшифровка)