

Акт №4
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 1-4 классов
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.10.2026 г.

Время проверки: 11ч45мин -12ч.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

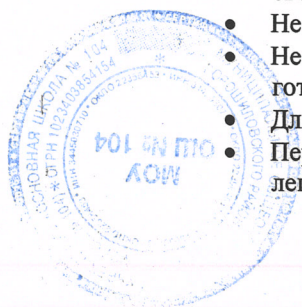
5.Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общественности,

6.Просвировой Марии Вячеславовны- представителя родительской общественности,

составили настоящий протокол в том, что 21.10. 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 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).

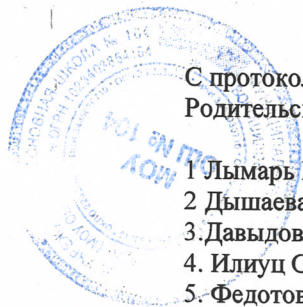


- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией 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 1 по 4 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 _____ *ЕЛ*
2. Дышаева Марина Юрьевна _____ *М.Д.*
3. Давыдова Светлана Владимировна _____ *С.Д.*
4. Илиуц Светлана Рашидовна _____ *И.И.*
5. Федотова Наталья Юрьевна _____ *Н.Ф.*
6. Просвирина Мария Вячеславовна _____ *М.П.*



ЧЕК-ЛИСТ №4

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения:

21.10.2026г 11:45 - 12:00

Участники проведения мониторинга:

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

*Дышайева М.Ю. зам. директора
Кукарина В.А. шеф-повар
Камалгаров Т.В. учитель начальных классов*

Ф.И.О. родителей

*Ишмуц С.Р.
Федотова М.Ю.
Тросвирич 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:



Дышайева М.Ю. (Ф.И.О.) *И.И.И.* (расшифровка)

Кукарина В.А. (Ф.И.О.) *Кука* (расшифровка)

Ишмуц С.Р. (Ф.И.О.) *Ишмуц* (расшифровка)

Тросвирич М.В. (Ф.И.О.) *Тр* (расшифровка)

Камалгаров Т.В. (Ф.И.О.) *Кам* (расшифровка)

Федотова М.Ю. (Ф.И.О.) *Фед* (расшифровка)