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

Акт № 2

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

г. Волгоград «09» 10 2026 г.

Члены комиссии Егорова Я.В., Кузнецова Я.В., Вдовиченко В.Ю.

Проведена проверка
организация питания в МОУ СШ №106 (ул. Тормахновская)

Проверено:
соблюдение графиков питания, уборки, проветривания
соблюдение санитарных норм.

В ходе проверки выявлены следующие замечания
не выявлено. Кормление, проветривание, уборка графиков соблюдена
соблюдение норм СанПин

Рекомендовано:
продолжать соблюдать санитарные нормы

Члены Комиссии:

Егорова Я.В. Егорова
Кузнецова Я.В. Кузнецова
Вдовиченко В.Ю. Вдовиченко

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

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106

Дата проведения проверки: 09.10.2026
Члены комиссии, проводившие проверку
Егорова А. В.
Журнякова Я.В.
Вдовиченко В.Ю.

	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%	+

Егорова А.В. Егорова
Кузнецова Я.В. Кузнецова
Бодовиченко В.Ю. Бодовиченко В.Ю.