Приложение № 1

Акт № 2

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

г. Волгоград «20» октября 2026

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Серебрякова А.А.

Члены комиссии Голубова М.Н.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Соблюдение графика питания, режима выдаваемых блюд, санитарное состояние соблюдение санитарных норм при приеме пищи учащимися.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

В ходе проверки выявлены следующие замечания

Не выявлено.

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

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

Председатель Комиссии: Серебрякова А.А.

Члены Комиссии: Голубова М.Н.

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106

Дата проведения проверки: 20.10.2026
Инициативная группа, проводившая проверку: Серебрякова А.А.
Голубова М.Н.

	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%	