АКТ № 5 от 12.11.2026 г.

родительского контроля столовой
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Давыдовская средняя школа»
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 12.11.26г Время проверки: 9.00
Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:
Рамазанова Ю.В. ответственная по питанию, кл. рук. 1, 4кл.
Жилкина А.Р. родительница 4кл.
Рамазанова Ф.Р. родительница 9кл.
выявила:

№	Вопрос	Да/нет
1	**Имеется ли в организации меню?**	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	да.
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	**Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?**	
	А) да	да
	Б) нет	
3	**Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?**	
	А) да	да
	Б) нет	
4	**В меню отсутствуют повторы блюд?**	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	**В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты**	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	**Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?**	
	А) да	да
	Б) нет	
7	**Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	да
	Б) нет	
8	**От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?**	
	А) да	да
	Б) нет	
9	**Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?**	
	А) да	
	Б) нет	нет.
10	**Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?**	
	А) да	да.
	Б) нет	

11	**Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?**	
	А) да	
	Б) нет	да
12	**Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?**	
	А) да	
	Б) нет	да
13	**Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	**Созданы ли условия ля соблюдения детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	
	Б) нет	да
15	**Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	**Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?**	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	**Имела ли факты выдачи детям остывшей пищи?**	
	А) да	
	Б) нет	нет

Другие замечания:
замечаний нет.

ВЫВОД:
Все приготовленные блюда соответствуют ТТК. На столах наблюдается аккуратная сервировка. Столовая в обеденном зале чистое, используются специальное принадлежности для мытья столов, тарелки чистое, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Акт подписали:
Рамазанова Ю.В.
Асмухина А.О.
Рамазданова Ф.Р.