АКТ №5 от «10» 11. 2026 г
родительского контроля столовой МКОУ Слащёвской СШ
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки: 10 .11 2026, 11 ч. 20 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Гнездилова И. В.; Богарова С. П., Асташова А. И, Потапова Л. А.

Составили настоящий акт о том, что «10» ноября в 11 час 20 мин была проведена проверка качества приготовления горячих блюд в школьной столовой, и выявила:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
	Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи		
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях ля приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
	Режим работы помещений для приема пищи		
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
	Рацион питания		
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	

15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		нет
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
	Культура обслуживания		
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Другие замечания:

Вывод: Требования организации питания в школьной столовой соблюдены

Член(ы) комиссии: Гездилова И. В. – [подпись]

Богарова С. П. – Богарова

Асташова А. И. – [подпись]

Потапова Л. А. – Потапова

С актом ознакомлена: Повар: Гришичкина Р. Г. – [подпись]