

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 40»
(средняя школа №40)

Акт проверки № 13

комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей
в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 40»

от 16.09.2026

На основании (обращения родителей, плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания детей)

Проведена проверка Малышовой Людмила Александровна (ЗД)
Комиссия в составе: Калкина Ирина Николаевна

В ходе проверки определено:

- посещение столовой обучающимися проходит по графику;
- перед входом в столовую установлены раковины, для мытья рук, дозаторы с моющим и дезсредством, электросушилка;
- блюда соответствуют утвержденному меню;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами;
- персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой;
- обеденный зал чистый, светлый, для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает;
- температура подачи готовых блюд соответствует норме;
- при дегустации блюд отмечены высокие вкусовые качества;
- процент «съедаемости» готовых блюд высокий, объем пищевых отходов незначительный;
- после приема пищи проводится уборка обеденного зала, обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.

Замечания:

нет

Предложения: Коллективом соли в пище
подается больше обычного.

Приложения к акту (оценочный лист)

Члены комиссии: Малышова Людмила Александровна
Калкина Ирина Николаевна

Директор школы

С.С.Клепова

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 16.01.2020ФИО родителя (ей), проводивших контроль Александровна ЛюбуяКласс, в котором обучается ребёнок 3А

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. В меню отсутствуют повторы блюд?
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 А) да
 Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 А) да
 Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 А) да
 Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
 А) нет
 Б) да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
 А) да
 Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 А) да
 Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 А) да
 Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
 А) нет
 Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 А) да
 Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) нет
- Б) да

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) нет
- Б) да

16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) нет
- Б) да