

Акт № 22

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МКОУ Коростинская СШ

Дата проверки: 20.01. 2026 г.

Время проверки: 9 час. 10 мин.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Председатель: Ковалёва Л.В. – директор школы.

Члены комиссии:

Колесникова М.М.. - член Родительского комитета;

Храмцова Т.Д.- член комиссии.

Новикова Ю.В.- член комиссии.

Ревидович Е.И. – член Родительского комитета;

Борода Д.П.- фельдшер ФАПА с. Коростино (по согласованию)

	Вопрос	Да/нет
11	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	
33	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	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	

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

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

✓

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

8. санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
9. пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
10. примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют в сем требованиям;
11. на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.
12. в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания
13. младших школьников;
14. при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Воспитатель следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Председатель: Ковалёва Л.В. – директор школы.

Колесникова М.М. - член Родительского комитета;

Храмцова Т.Д.- член комиссии.

Новикова Ю.В.- член комиссии.

Ревидович Е.И. – член Родительского комитета;

Борода Д.П.- фельдшер ФАПА с. Коростино (по согласованию)

Ознакомлена повар: _____ Готфрид Т.С.

Подписи:

