



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №10

И. В. Троянова

АКТ № 8

Проверки школьной столовой родительским контролем

От 16 апреля 2025г.

Комиссия в составе родительского контроля:

- Председатель комиссии: Кривова Евгения Владимировна
- Ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Людмила Вячеславовна;
- Секретарь комиссии: Попова Валентина Сергеевна
- Наблюдатель родительница 3 класса – Кияшко Рушания Олеговна;
- Наблюдатель родительница 5 класса – Алакаева Мадина Алиевна;
- Заведующий хозяйственной части - Корякина Любовь Николаевна.

Составили настоящий акт о том, что “16” апреля 2025 года в 10:10 (2 перемена) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На 16 апреля 2025 года для школьников 1-4 классов, было предложено меню:

1. Каша овсяная вязкая - вес порции 230 гр;
2. Чай с сахаром, с лимоном - вес порции - 200/7 мл;
3. Хлеб пшеничный - вес порции 1/45 гр;
4. Сыр российский- вес порции 1/15 гр;
5. Масло сливочное - вес порции 1/10 гр;
6. Фрукты свежие- вес порции 200 гр.

2) Члены комиссии провели контрольные взвешивания порции, и дегустации блюд.

При взвешивании 1 порции Каши вязкой овсяной – 230 гр., 3-х порций-690гр;

3-х порций чая, масса равнялась 621мл;

3-х порций пшеничного хлеба, масса равнялась 135 гр;

3-х порций сыра -45 гр;

3-х порций масла сливочного- 30 гр.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует требованиям технологических карт.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: учителя обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется два умывальника с антибактериальным мылом и два бумажных полотенца. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Столы моются и дезинфицируются после каждого приема пищи. Столовая посуда чистая без сколов, моется с моющими средствами и дезинфицируется. Сушат на специальных полках с решетками.

При посещении столовой комиссией нарушений не было выявлено.

С актом комиссии ознакомлены:

- Председатель комиссий: Кривова Е. В. Кривова
- Ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Л. В. Кириченко
- Секретарь комиссии: Попова В. С. Попова
- Наблюдатель родительница 3 класса – Кияшко Р. О. Кияшко
- Наблюдатель родительница 5 класса- Алакаева М. А. Алакаева
- Заведующий хозяйственной части - Корякина Л. Н. Корякина

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.04.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кривова Е.В. Хризова

Кириченко Л.В. - Р

Стопова В.С. - ГИ

Кириченко Л.В. Кириченко

Макаева М.О. Макаева

Корженко И.И. Л

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	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	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №10

И. В. Троянова

АКТ № 9

Проверки школьной столовой родительским контролем

От 15 мая 2025г.

Комиссия в составе родительского контроля:

- Председатель комиссии: Кривова Евгения Владимировна
- Ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Людмила Вячеславовна;
- Секретарь комиссии: Попова Валентина Сергеевна
- Наблюдатель родительница 3 класса – Кияшко Рушания Олеговна;
- Наблюдатель родительница 5 класса – Алакаева Мадина Алиевна;
- Заведующий хозяйственной части - Корякина Любовь Николаевна.

Составили настоящий акт о том, что “15” мая 2025 года в 10:10 (2 перемена) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На 15 мая 2025 года для школьников 1-4 классов, было предложено меню:

1. Яйцо варенное, икра кабачковая промышленного про-ва - вес порции 150 гр;
2. Какао с молоком - вес порции - 250 мл;
3. Хлеб пшеничный, ржаной - вес порции 70 гр;
4. Сыр полутвёрдый- вес порции 1/15 гр;
5. Масло сливочное 82,5 - вес порции 1/15 гр;

2) Члены комиссии провели контрольные взвешивания порции, и дегустации блюд.

При взвешивании 1 порции Яйца варенного, икры кабачковой промышленного про-ва- 150., 3-х порций-450гр;

3-х порций какао, масса равнялась 750 мл;

3-х порций хлеба, масса равнялась 210 гр;

3-х порций сыра -45 гр;

3-х порций масла сливочного- 45 гр.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует требованиям технологических карт.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: учителя обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Для мытья рук имеется два умывальника с антибактериальным мылом и два бумажных полотенца. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Столы моются и дезинфицируются после каждого приема пищи. Столовая посуда чистая без сколов, моется с моющими средствами и дезинфицируется. Сушат на специальных полках с решетками.

При посещении столовой комиссией нарушений не было выявлено.

С актом комиссии ознакомлены:

- Председатель комиссий: Кривова Е. В. Кривова
- Ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Л. В. Кириченко
- Секретарь комиссии: Попова В. С. Попова
- Наблюдатель родительница 3 класса – Кияшко Р. О. Кияшко
- Наблюдатель родительница 5 класса- Алакаева М. А. Алакаева
- Заведующий хозяйственной части - Корякина Л. Н. Корякина

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.05.2025.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кривов Е.В. Кривов
 Лопов В.С. Лопов
 Курманов В.В. Курманов

Кореева И.И. Кореева
 Киселева Д.О. Киселева
 Амакаев М.О. Амакаев

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	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	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	нет