

АКТ

Проверки школьной столовой МБОУ Грушевской СОШ от 22.04.2026

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Бандурина С.В. (заместитель директора по ВР)

Члены комиссии: Пятницына Е.А. (ответственный за организацию питания),
Бунина В.В. (классный руководитель 10 класса),
Пикина М.А. (родитель),
Харитонов Ю.А. (родитель).

Произвела проверку организации питания в школьной столовой.

Были визуально осмотрены обеденный зал, помещение для приготовления пищи, моечная. В том числе комиссия ознакомилась с процессом сервировки столов и уборки столовой. Были проведены беседы с учащимися на предмет удовлетворенности качеством и вкусовыми характеристиками еды. Также родители продегустировали предлагаемые блюда.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует примерному двухнедельному меню.
2. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
3. Классные руководители 1-4 классов сопровождают обучающихся на завтрак.
4. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
5. В обеденном зале чисто.

Наименование блюда	Заявлено по меню (г)	По факту (г)
Каша пшенная 160/5	165	165
Гуляш из птицы	100	100
Кофейный напиток на	200	200
Хлеб пшеничный	40	40
Итого:	505	505

Заключение комиссии: на момент проверки организация горячего питания соответствует нормативным требованиям. Классным руководителям провести беседу в классах о правилах приема пищи и поведении в столовой.

Подписи членов комиссии:

 /С.В. Бандурина/

 /В.В. Бунина/

 /Е.А. Пятницына/

 / М.А. Пикина /

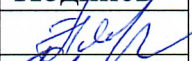
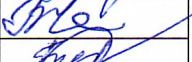
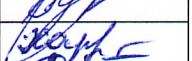
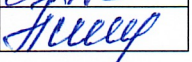

 / Ю.А. Харитонов /

Оценочный лист

организации питания учащихся (родительский контроль)

Дата проведения проверки: 22.04.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ф.И.О.	Подпись
Пятницына Е.А. ответст в. за питание	
Бандурина С.В. зам. дир. по ВР	
Бунина В.В. кл.рук. 10 класса	
Харитонов Ю.А. - родитель	
Пикина М.А. - родитель	

	Вопрос	Да\нет
1	Имеется ли меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	<input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп	
	<input type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	

	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А)да	
	<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А)да	
	Б)нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А)да	
	Б)нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следа их жизнедеятельности?	
	А)да	
	<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А)да	
	Б)нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)да	
	<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)да	
	<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А)да	
	<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
18	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствуют нормам?	
	<input checked="" type="radio"/> А)да	
	Б)нет	
19	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	<input checked="" type="radio"/> А)да	
	Б)нет	
20	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5 кг
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	
	<input checked="" type="radio"/> А)да	
	Б)нет	