

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа д. Старое Мелково**

**Акт №1  
от 22.09.2025г**

Проведения проверки Комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ ООШ д. Старое Мелково, комиссией в составе:

Председатель Комиссии – председатель Зубкова Р.Ю..

Члены комиссии:

Гусева Ольга Александровна – родитель;

Бычкова Татьяна Валентиновна – родитель

Составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2025года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды; - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся; изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

1. Уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
3. Санитарное состояние обеденного зала

На момент проверки установлено:

1. Количество детей получающих льготное питание 29 человек, учащиеся 1-4 классов; 4 человек, учащиеся находящиеся в трудной жизненной ситуации.
2. В наличии имеется график (питания) приёма пищи, выставлено утверждённое меню на 22сентября;
3. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным правилам;
4. Сотрудница в униформе, защитной маске, перчатках;
5. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
6. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
7. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников.
8. Проводится бракераж готовой продукции.

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются. Во время приёма пищи посадочных мест в и посуды имеется в достаточном количестве. Классы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя согласно графика.

**Выводы и рекомендации по проверке:**

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей, так же строго придерживаться графика посещения столовой классами.

Председатель Зубкова Р.Ю. Зубкова Р.Ю.

Члены комиссии: Гусева

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа д. Старое Мелково**

**Акт №2  
от 20.10.2025г**

Проведения проверки Комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ ООШ д. Старое Мелково, комиссией в составе:

Председатель Комиссии – председатель Зубкова Р.Ю..

Члены комиссии:

Гусева Ольга Александровна – родитель;

Виноградова Наталья Алексеевна – родитель

Составили настоящий акт в том, что 20 октября 2025года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

1. Уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
3. Санитарное состояние обеденного зала

На момент проверки установлено:

1. Количество детей получающих льготное питание 29 человек, учащиеся 1-4 классов; 4 человек, учащиеся находящиеся в трудной жизненной ситуации.
2. В наличии имеется график (питания) приёма пищи, выставлено утверждённое меню на 20 октября;
3. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным правилам;
4. Сотрудница в униформе, защитной маске, перчатках;
5. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
6. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
7. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников.
8. Проводится бракераж готовой продукции.

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются. Во время приёма пищи посадочных мест в и посуды имеется в достаточном количестве. Классы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя согласно графика.

**Выводы и рекомендации по проверке:**

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей, так же строго придерживаться графика посещения столовой классами.

Председатель Зубкова Р.Ю. Зубкова Р.Ю.

Члены комиссии: Гусева  
Виноградова

**АКТ № 3**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МБОУ ООШ д. Старое Мелково по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 20.11.2025г.**

**Время проверки: 9.40**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания МБОУ ООШ д. Старое Мелково

**Комиссия в составе:**

Член родительского комитета - Зубкова Р.Ю..

Члены комиссии:

Гусева Ольга Александровна – родитель учащегося 9-го класса;

Бычкова Т.В. – родитель учащегося 3-го класса.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

|    |   |               |
|----|---|---------------|
| 1  | Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно   | исправно      |
| 2  | Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.  | не выявлено   |
| 3  | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается | соблюдается   |
| 4  | Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено  | не выявлено   |
| 5  | Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме  | соответствует |
| 6  | Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.  | соответствует |
| 7  | Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям                                     | соответствует |
| 8  | Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается   | соблюдается   |
| 9  | Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)  | имеется       |
| 10 | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется   | имеется       |
| 11 | Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.  | сопровожают   |
| 12 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет   | да            |
| 13 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет  | да            |

Выводы: Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Подписи:

Зубкова Р.Ю.  
Гусева О.А.  
Бычкова Т.В.

**Акт №4**  
**по итогам проведения родительского контроля питания в**  
**МБОУ ООШ д. Старое Мелково**

24.12.2025.

Время: 09.40

**Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ д. Старое Мелково**

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Зубкова Римма Юрьевна – представитель родительской общественности, 4 класс
2. Гусева Ольга Александровна – представитель родительской общественности, 9 класс
3. Бычкова Татьяна Валентиновна – представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

**В результате проверки комиссия установила следующее:**

|    |   |                      |
|----|---|----------------------|
| 1  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Технологическое и холодильное оборудование –</li><li>• исправно/не исправно</li></ul>   | <b>исправно</b>      |
| 2  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.</li></ul>  | <b>не выявлено</b>   |
| 3  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)</li><li>• соблюдается/не соблюдается</li></ul> | <b>соблюдается</b>   |
| 4  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено</li></ul>  | <b>не выявлено</b>   |
| 5  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Чистота и целостность столовых приборов -</li><li>• соответствует/не соответствует норме</li></ul>  | <b>соответствует</b> |
| 6  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.</li></ul>  | <b>соответствует</b> |
| 7  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям</li></ul>   | <b>соответствует</b> |
| 8  | Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается   | <b>– соблюдается</b> |
| 9  | Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.   | <b>съели все</b>     |
| 10 | -Суточная проба - имеется /не имеется (срок хранения 48 часов)  | <b>имеется</b>       |
| 11 | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется   | <b>имеется</b>       |
| 12 | Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.  | <b>сопровожают</b>   |
| 13 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет   | <b>да</b>            |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет  | <b>да</b>            |

**Вывод :**

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 4 -й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Подписи:**

1. Зубкова Римма Юрьевна –
2. Гусева Ольга Александровна –
3. Бычкова Татьяна Валентиновна –

*Зубков*  
*Гусев*  
*Быч*

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Техническое состояние и соответствие оборудования требованиям безопасности | 1  |
| 2  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу                  | 2  |
| 3  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению                  | 3  |
| 4  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к оборудованию               | 4  |
| 5  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству сырья             | 5  |
| 6  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству воды              | 6  |
| 7  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству воздуха           | 7  |
| 8  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству почвы             | 8  |
| 9  | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству света             | 9  |
| 10 | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству звука             | 10 |
| 11 | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству тепла             | 11 |
| 12 | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству холода            | 12 |
| 13 | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству вентиляции        | 13 |
| 14 | Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству отопления         | 14 |

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа д. Старое Мелково**

**Акт № 5  
от 28.01.2026г**

Проведения проверки по родительскому контролю санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока, сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качества сервировки

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ ООШ д. Старое Мелково, комиссией в составе:

Председатель Комиссии – председатель Зубкова Р.Ю..

Члены комиссии:

Гусева Ольга Александровна – родитель;

Виноградова Наталья Алексеевна – родитель

Составили настоящий акт в том, что 28 января 2026 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: изучение санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока, сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качества сервировки.

Задачи:

1. Изучить санитарного состояния пищеблока;
2. Соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока
3. Сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качества сервировки.

На момент проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В цехах чисто. Всё оборудование в рабочем состоянии. Правила личной гигиены работниками соблюдается. Сотрудники в униформе, защитной маске, перчатках;
2. На момент проверки столы сервированы, на столах салфетки в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, бумажные полотенце, мыло жидкое, антисептики.
3. **Выводы и рекомендации по проверке:**

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей, так же строго придерживаться правилам личной гигиены обучающихся перед приёмами пищи.

Председатель \_\_\_\_\_ *Зубкова* Зубкова Р.Ю.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *Гусева*,  
\_\_\_\_\_