

АКТ № от 05.11. 2025г.

Проверки родительской комиссии контроля качества питания
обучающихся в столовой МБОУ Гимназии № 10

Комиссия в составе:

1. Щенеткова И.В
2. Белова Е.С
3. Токтарева Н.Д
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

- 1.Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
- 2.Качество готовой продукции.
- 3.Санитарное состояние зала столовой.
- 4.Организация приема пищи учащимися.
- 5.Соблюдение графика работы столовой.
- 6.Внешний вид сотрудников столовой.
- 7.Наличие меню (есть, нет).
- 8.Соответствие меню – дня перспективному меню
- 9.Причина не соответствия.

В результате проверки
установлено:

Рацион питания соответствует утвержденному меню, готовое продукция соответствует, санитарное состояние столовой и пищеблока отличное. Внешний вид сотрудников соответствует нормам. Меню присутствует в открытом доступе как для родителей, так и для учащихся. График работы столовой соблюдается.

Подписи членов
комиссии:

Белова Е.С
Щенеткова И.В
Токтарева Н.Д

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 05.12.2025

Родительский контроль:

Винаева Е.С.
Митирова Н.В.
Токуарева Н.Р.

№ п/п	Вопрос	ДА/НЕТ
1	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учёта 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 запрещённые блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются	нет
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов 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) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	А) да	да

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Гимназии № 10

Руководитель ОО: Лопина Елена Салимовна

Организатор питания: ИП Ю.А. Недайвозова

Дата заполнения: 25.12.2025

Участники проведения родительского контроля:

Гончаровой Н.Д.
Щебетковой Н.В.
Бещевой Е.С.

1. Режим работы школьной столовой

1. Имеется ли в столовой график приёма пищи? ДА / НЕТ
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале? ДА / НЕТ
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором ОО? ДА / НЕТ

2. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима

1. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока. ДА / НЕТ
2. Использование при раздаче пищи одноразовых перчаток. ДА / НЕТ
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. ДА / НЕТ

3. Оценка готовых блюд

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны. ДА / НЕТ
2. Соответствие веса порций цикличному меню. ДА / НЕТ
3. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены). ДА / НЕТ

4. Оценка качества блюд по органолептическим показателям

Наименование блюда молочная каша «Дружба»

Оценка 10

Оценка «отлично» даётся таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересолен, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные,

подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Дополнительные

замечания:

нет

Предложения:

ввести в рацион фруктов

Подписи членов родительского контроля:

Локтарева Н. Д.

Щепеткова М. В.

Белыева Е. С.

[Подписи]