

АКТ № 3 от 05.12.2025.

Проверки родительской комиссии контроля качества питания

обучающихся в столовой МБОУ Гимназии № 10

Комиссия в составе:

1. Дунаева Л.О.
2. Матарникова Ю.С.
3. Коновалова Т.А.
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.

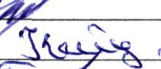
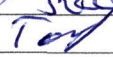
В результате проверки

установлено:

Меню проверено, вывешено на видном месте, чтобы дети и родители могли посмотреть. Очень вкусно, полезно и свежее. Ветеринар чистотой, санитарии на всех столах, есть где положить руки. Всегда дежурят учителя и смотрят за порядком. Все подаётся вовремя и убирается быстро. Работники всегда в респираторе. Спасибо всему коллективу за вкусную, полезную и здоровую пищу нашим детям. За то что ты в столовой и приятно удивил.

Подписи членов

комиссии:

Дунаева Л.О. 
Коновалова Т.А. 
Матарникова Ю.С. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 05.12.25г.

Родительский контроль:

Ишмаева Ж.О.
Мамаринаева Н.С.
Коновалова Т.А.

№ п/п	Вопрос	ДА/НЕТ
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	Да
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	Да
	А) да	

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Нет
	А) да	
	Б) 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: 05.12.25г.

Участники проведения родительского контроля:

Гущаева Е. В.
Амурская Ю. С.
Коновалова Т. А.

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 Каши, фрукты "Хлеб мамки и овраги"
Оценка 10 чай с сахаром.

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:

Замечаний нет, в этой школе
мон. 2 детей учатся почти с
первых дней и все нравится, также
и сама периодически употребляют
мол. пищу и все добавляю.

Предложения:

Предложений нет, всё устраивает.

Подписи членов родительского контроля:

Зинаева Л. О. [подпись]
Кондакова Т. А. [подпись]
Татарникова Ю. С. [подпись]