

Приложение 4
к положению о родительском контроле организации горячего питания

АКТ № 4

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от

«24» марта 2026 года

Комиссия в составе: Мельникова Е.С. Бурлакова Н.В.
Толужкина А.Е.

Составила настоящий акт о том, что «14.» 03 2026 года была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ №157

Время проверки: 9⁴⁰ (перемена _____)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	блюда горячие, соответств.
Весовое соответствие блюд	все соответствует норме
Вкусовое качество готового блюда	блюда вкусные
Соответствие приготовления блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания: порция блюд происходит в соответствии с соблюдением +¹⁰ рецептура; качеством руководящими выполнял контроль, сопроводительные и организационные меры для детей. Качество блюд соответствует норме. Соблюдается санитарная гигиена.

Предложения:

1. Предложений и замечаний нет

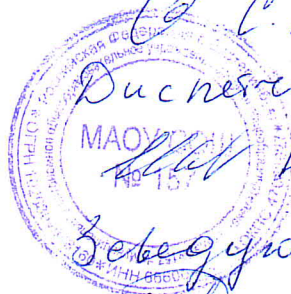
2.

3.

Члены комиссии: Мельникова Е.С. Бурлакова Н.В. Толужкина А.Е.

С актом комиссии ознакомлены: Директор МАОУ СОШ №157

С.С.Ю. Резникова
Диспетчер по питанию
И.Ю. Шулекина
Заведующая производством
М.П. Е.П. Жульцова



Приложение 3

к Положению о родительском контроле организации горячего питания

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 24 марта

Мельникова Е.С.
Бурлакова И.В.
Толкуши А.Е.

Инициативная группа, проводившая проверку:

№	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возвратных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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 детям	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 циклическое меню количеством приема пищи режиму функционированию 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 учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия)?	
	А) да	Да
	Б) 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	