

АКТ № 1 от 30.09.2026г.  
родительского контроля столовой МАОУ СОШ №4  
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 30.09.2026г.

Время проверки (начало и конец): с 8<sup>40</sup> ч. до 9<sup>00</sup> ч.

Охват горячим питанием в % общий 100 %;

1-4 классы 100 %;

5-8 классы %;

9-11 классы %.

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 942 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 64 чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) отсутствуют

Состав группы контроля (фio, должность/ статус):

1. Жамсаралова Екатерина Андреевна н/к.

2. Жамсаралова Екатерина Андреевна

3. Терюкова Василия Викторовна

4. Жамсаралова Елена Александровна

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

| № | Показатель                                                                                                                                                                           | Да/нет | Примечание |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1 | <b>Наличие в организации меню двухнедельного циклического</b>                                                                                                                        |        |            |
|   | 1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)                                                                                                                   | Да     |            |
|   | 1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена)                                                                                                 | Да     |            |
|   | 1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению) | Да     |            |
|   | 1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания                                                                     | Да     |            |
| 2 | <b>Наличие в организации меню фактического на день</b>                                                                                                                               | Да     |            |
|   | 1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)                                                                                                                   | Да     |            |
|   | 1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена)                                                                                                 | Да     |            |
|   | 1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению) | Да     |            |
|   | 1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания                                                                     | Да     |            |
| 3 | <b>Доступность меню для ознакомления родителей и детей</b><br>(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)                                                    |        |            |
|   | 3.1. наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации                                                                                                                   | Да     |            |
|   | 3.2. наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации для общего доступа                                                                                | Да     |            |
|   | 3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации                                                                                                                          | Да     |            |
|   | 3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа                                                                                       | Да     |            |
| 4 | <b>Соответствие циклического меню фактическому меню на день</b> (если есть замена блюд, то она должна быть оформлена документом с указанием причины замены)                          | Да     |            |
| 5 | <b>Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни</b> (например, не                                                                                                                   | Нельзя |            |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    | должны повторяться блюда из курицы, капусты или рыбы и др. несколько дней подряд)                                                                                                                                                                                            | нельзя! |  |
| 6  | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                                  | Нет     |  |
| 7  | Температура еды на раздаче соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки должны быть не выше 14°C)                | Да      |  |
| 8  | Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)                                                                                                                                                                              | Вкусно. |  |
| 9  | Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)                                                                                                                                                                                           | Вкусно. |  |
| 10 | Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка остатков/ отходов на тарелках)                                                                                                                                                                                                   | 5%      |  |
| 11 | Состояние обеденного зала, мебели, посуды                                                                                                                                                                                                                                    | +       |  |
|    | 11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)                                                                                                                       | Да      |  |
|    | 12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)                                                                                                   | Да      |  |
|    | 11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)                                                                                    | Нет     |  |
|    | 11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах                                                                                                                                                                                                                          | Да      |  |
|    | 11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах                                                                                                                                                                                                                          | Да      |  |
|    | 11.6. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)                                                                                                                                                                                                        | Да      |  |
| 12 | Санитарно-гигиенические и иные условия                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |
|    | 12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)                                                                                                                       | Да      |  |
|    | 12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?                                                                                                                                                      | Да      |  |
|    | 12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?                                              | Да      |  |
|    | 12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца                                                                                                                                                                            | Да      |  |
|    | 12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал (не обязательно)                                                                                                                                                            | Да      |  |
|    | 12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла                                                                                                                                                                                                             | Да      |  |
|    | 12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника школы) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал                                                                                                                              | Да      |  |
|    | 12.8. внешний вид сотрудников столовой: наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу или накрытие на столы готовых блюд) | Да      |  |
|    | 12.9. использование средств индивидуальной защиты (СИЗ) (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой на раздаче и накрывании на столы)                                                 | Да      |  |
|    | 12.10. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с                                                                                                                                         | Да      |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    | учетом времени для приема пищи                                                                                                                                                                                                       | Да |  |
|    | 12.11. перемены для приёма пищи должны быть не менее 20 минут                                                                                                                                                                        | Да |  |
|    | 12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН                                                                                                                                | Да |  |
|    | 12.13. наличие контрольного блюда                                                                                                                                                                                                    | Да |  |
|    | 12.14. соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям                                                                                                                                                         | Да |  |
| 13 | <b>Документы</b>                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
|    | 13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)                                                                                                                                                                                         | Да |  |
|    | размещен в свободном доступе                                                                                                                                                                                                         | Да |  |
|    | страницы журнала прошиты, пронумерованы                                                                                                                                                                                              | Да |  |
|    | дата последней записи в журнале                                                                                                                                                                                                      |    |  |
|    | 13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)                                                                                                                                                                                   | Да |  |
|    | 13.3. Журнал «Здоровье» (может называться по-разному, в нём отражается осмотр кожных покровов на предмет отсутствия повреждений и гнойничковых поражений, и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)     | Да |  |
|    | 13.4. Журналы приемки продукции (сырья) (наличие)                                                                                                                                                                                    | Да |  |
|    | 13.5. Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? (указать дату последнего исследования, выявленные нарушения при наличии) | Да |  |
| 14 | <b>Информационно-просветительская работа по здоровому питанию</b>                                                                                                                                                                    |    |  |
|    | 15.1. Использование информационных стендов в столовой, визуальных материалов по правильному питанию                                                                                                                                  | Да |  |
|    | 15.2. Размещение информации о правильном питании на сайте образовательной организации                                                                                                                                                | Да |  |
|    | 15.3. Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)                                                                                                                                                         | Да |  |
| 15 | <b>Прочие замечания от членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания (при наличии)</b> <i>замечаний нет!</i>                                                                                                |    |  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |

Протокол (акт) составлен на 3 листах в печатной форме.

Подпись членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания:

*[Подписи]*