

АКТ № 2 от 30.09.2026г.
родительского контроля столовой МАОУ СОШ №4
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 30.09.2026

Время проверки (начало и конец): с 11.40 ч. до 12.00 ч.

Охват горячим питанием в % общий 100 %;

1-4 классы 100 %;

5-8 классы 100 %;

9-11 классы 100 %.

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 (ф.и.о. должность/статус):

1 Грачева Эльвира Рашидовна председатель род. комитета

2 Попова Екатерина Александровна 5В

3 Тимофеева Ольга Викторовна 6А

4

5

6

7

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	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	Наличие в организации меню фактического на день	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	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (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	Соответствие циклического меню фактическому меню на день (если есть замена блюд, то она должна быть оформлена документом с указанием причины замены)	да	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, не	не повторяется	

	должны повторяться блюда из курицы, капусты или рыбы и др. несколько дней подряд)		
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отсутствует	
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 очень!	
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка остатков/ отходов на тарелках)	7%	
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		
	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	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	да	
	размещен в свободном доступе	да	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	да	
	дата последней записи в журнале	30.09.2026	
	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	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		
	15.1. Использование информационных стендов в столовой, визуальных материалов по правильному питанию телевизор +	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) трансляция по ТВ в столовой, рассылка в родит. чаты		
15	Прочие замечания от членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания (при наличии) замечаний нет.		

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

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


