Акт проверки работы школьной столовой
МКОУ Верхнедобринской СШ
членами родительского контроля

Мы, нижеподписавшиеся, в составе:
Ларина Н.Ю.- председатель комиссии родительского контроля
Тасмагамбетова Л.А.- член родительского контроля
Раут Е.В.- член родительского контроля
Раут Е.Н.- ответственная за организацию питания

_17.09.2026 г._ провели проверку работы школьной столовой по плану и составили настоящий акт о том, что был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой.

Время проверки: _11-20___
Классы: ____5-11_
План проверки:

- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами;
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Оценка удельного веса несъеденной пищи (взвешивание остатков пищи)

В ходе проверки выявлено:

№п/п	Основные показатели	Да/нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В)нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещающие блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	да	
	Б) нет		
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да	
7	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет	
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	

11	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
12	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	да	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
-Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – немного недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам; Результаты заносятся в Бракеражный журнал ежедневно. Пробы хранятся в холодильнике для суточных проб;
-Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами.
-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств. Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- Имеется перспективное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо птицы, изделия из рыбы, молочные продукты , фрукты , каши, хлебобулочные изделия, овощи;
-Произведен отбор остатков несъеденной пищи и подсчитан их удельный вес. После завтрака минимальный остаток -10 %, максимальный -12%. Среднее значение – 11%. После второго приема пищи минимальный остаток пищи -3%, максимальный – 7%, среднее значение -5 %.
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
-Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

Замечания: _____

Предложения: _____

Благодарности: Спасибо за добросовестный труд

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

_____ «17» 09 2026 г.
_____ «17» 09 2026 г.
_____ «17» 09 2026 г.
_____ «17» 09 2026 г.

С актом ознакомлена: Повар Филинова Т.А. _____
«17» 09 2026.