

## Акт проведения мероприятий

по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в  
столовой МАОУ СОШ № 3

Дата проверки 08.04.2026г.

Время проверки 13.00

Состав группы контроля:

Красюккина Ю.О. - документовед  
Бахарева М.С. - заместитель директора  
Зарашенская С.Л. - представитель Совета  
отцов школы



Проверено (дегустируемые блюда): суп-салоша с курицей,  
котлеты куриные с тушеной капустой,  
чай с сахаром и молоком, хлеб.

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<i>имеется</i>	
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде, размещенного для общего доступа	<i>имеется</i>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>в машинке</i>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая). Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд.	<i>т.° рпссии соблюдает- ся</i>	
5	Объем отходов (% соотношение к целой порции при визуальном осмотре)	<i>20%</i>	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>положительное</i>	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	<i>положительное</i>	
8	Наличие документов: Журнал отзывов и предложений Журнал бракеража Журнал витаминизации Санитарные книжки сотрудников пищеблока Журналы приемки продукции	<i>документы в машинке</i>	

9	Наличие и использование кожных антисептиков (логтевых дозаторов), <u>жидкого мыла</u> при входе в обеденный зал	используется, используется	
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	используется, используется	
11	Использование средств индивидуальной защиты (маски, <u>перчатки</u> , <u>головные уборы</u> , <u>специальная одежда</u> ) сотрудниками столовой	используется, используется	
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей)	в массовом, используется	
13	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку с использованием антисептических средств	график уборки соблюдается	
14	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, столовых приборов)	уборка проводится, проводится, используется	
15	<u>Наличие буфета</u> Доступность Ассортимент Расчет (наличн/безналичн)	в наличии в свободном доступе разнообразными наличн/безн.	
16	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да, достаточн.	

Замечания \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Предложения \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Красильникова Н.О.   
 Баимова М.В.   
 Зарамская С.Л. 