

**АКТ ПРОВЕРКИ № 12**  
комиссией по родительскому контролю за организацией  
питания обучающихся в МКОУ «Тормосиновская СШ»

На основании положения о родительском контроле

Была проведена проверка 10.04.2026

Время проверки: 10:00

Проверку провели:  
ответственный при проверке педагог  
Бирасова О.К.  
повар Донцова Н.В.

При проведении проверки присутствовали:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В ходе проведения проверки:  
– выявлены нарушения:  
санитарные условия соблюдения  
всего в целом

– сформированы предложения:  
протокол № 12  
оформленного лист от 10.04.2026

Приложения к акту:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Крф : Кранивина  
Голос : Валаханова  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Протокол № 12  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 10.02.2016  
Время проверки: 10:00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Кранивча В.Е.
2. Самозванова Г.З.
3. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что \_\_\_\_\_ года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для \_\_\_\_\_ обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ВЫВОД:**

Все соответствует стандарту  
и да вкусовые

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Кр (Кранивча В.Е.)  
Самоз Самозванова Г.З.

Оценочный лист  
проверки организации питания в МКОУ «Торжеская СП»

Дата и время проведения проверки: 10.04.2026 10.00  
Члены комиссии, проводившие проверку: Фролова А.Г.  
Шашаева Д.З.

Вопрос	Да/не
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Выдешено ли специальное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Выдешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Вывешен ли график приема пищи обучающимся? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригады столовой комиссии? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
8. Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да	<input checked="" type="checkbox"/>

12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	а) да	
	б) нет	
13.	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	а) да	
	б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	<input checked="" type="checkbox"/>
	а) да	
	б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	<input checked="" type="checkbox"/>
	а) да	
	б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*Клиентки нам*

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата: 10.04.2016

Подпись:

*Татьяна Саваркина*