

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3**

622940 Свердловская область, Пригородный район, п.Черноисточинск. ул.Юбилейная д.5
Телефон (3435) 439-582,439-572
ОКПО 32275170, ИНН/КПП 6648006211/662301001, ОГРН 1026602090063

**Акт комиссии по контролю питания обучающихся в МАОУ СОШ №3
(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: 28 апреля 2026г.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек:

1. Горбунова Елена Витальевна – представитель родительского комитета
2. Щербакова Юлия Владимировна – представитель родительского комитета
3. Рябинина Оксана Васильевна – представитель МАОУ СОШ №3

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой
2. Качество приготовленных блюд
3. Соответствие выхода продукции

Результаты проверки:

- 1) В школьной столовой на момент проверки были предложены суп картофельный с рыбой и сметаной, гречка с сосисками и овощами и свиными сосисками, салатом из капусты, редисом и свеклой с соусом томатно-сметанным, рисом отварным с маслом сливочным, кукуруза сладкая консервированная, кисель с витаминными добавками.
- 2) Фактическое меню соответствует десятидневному типовому-меню. Хлеб мясной, хлеб ржаной
- 3) Меню ежедневное и типовое размещены на школьном сайте.
- 4) Были проведены контрольные взвешивания готовых блюд при порционировании и сняты пробы готовых блюд с целью органолептической оценки. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 6) Имеется сборник технологических карт, журнал бракеража, журнал здоровья, 10-дневное меню, фактическое меню, журнал учета температурного режима. К ведению документации пищеблока претензий нет.
- 7) У входа в столовую стоит медицинский работник и классные руководители, контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 8 раковин, горячая вода, холодная вода, жидкое мыло. Сушат руки при помощи бумажных полотенец и сушилок для рук.
- 8) Классные руководители сопровождают свои классы.
- 9) Работники пищеблока соблюдают специальную форму одежды, имеют специальные головные уборы и одноразовые перчатки.
- 10) В столовой чисто, столы чисто вытерты, используются маркированные емкости для мытья столов, столовая посуда и столовые приборы чистые, сухие, без сколов.
- 11) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 12) Были представлены сопроводительные документы на продукты питания.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены, работа в школьной столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных групп. Рекомендуем предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании. Проводить на родительских собраниях разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Члены комиссии:

Горбунова Е.В. / Горбунова Е.В.
Щербакова Ю.В. / Щербакова Ю.В.
Рябинина О.В. / Рябинина О.В.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЧЕК-ЛИСТ

Дата проведения проверки: «28» апреля 2026г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Горбунова Е.В.
2. Щербакова Ю.В.
3. Рябинина О.В.

№ п/п	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп?	да
2	Вывешано ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3	Вывешано ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

Подписи членов комиссии:

Горбунова Е.В. / Горбунова Е.В.
Щербакова Ю.В. / Щербакова Ю.В.
Рябинина О.В. / Рябинина О.В.