

Акт № 3 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МБОУ СОШ № 8
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «24» 11 2025 год.

Место проведения: шк. столовая
№504 СОШ №8

Комиссия в составе: 4 человека

Члены комиссии:

1. Маренина Т.А., соц. педагог
2. Антипина В.А., и.о. зам. директора по ВР
3. Судницына Н.В., член ОРК
4. Оверина Е.Н., член ОРК

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	да
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
18	Вкусовые качества приготовленного горячего питания	

Цель проверки: Регуляция школьного питания

Результаты проверки: Было приготовлено соответствующее меню.
Суп гороховый с зелеными по бобовым
Качество было хорошим. Второе блюдо:
курица горячую гарнированную обработала
Прическа из курицы, гарнир, разогретый
из риса. Гарнир из курицы из курицы

в межу сидячей, настущевателей

Вывод/рекомендации: Более поглощие организмы
на горшечное утюбие. Засевалось клем

Члены комиссии:

Машенина Р. В.
Сидиткина В. А.
Суржинская Т. В.
Федина Е. Н.