АКТ

по результатам общественного родительского контроля

за организацией горячего питания в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда

Дата 09.10.2026

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- пятый день первой недели.

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

-питание осуществляется по двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 27.08.2026.

-на 09.10.2026 фактическое меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

-наличие инструкций по ТБ имеются на всех рабочих местах, имеются заземления электроприборов, имеются резиновые коврики на полу у электрооборудования, наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях.

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетворены. /неудовлетворены

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-доготовочная, буфет-раздаточная) и

эффективны.

Замечания нет

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи**: удовлетв**./ неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей: имеются в достаточном количестве / отсутствуют

Перед обеденным залом расположен умывальник. Имеется мыло, 2 электросушилки, бумажные полотенца.

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений **не выявлено** /

выявлено:_____

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 09.10.2026 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:	Оценка (1–5)
Завтрак:	
1. Котлета мясная, с кашей и томатным соусом	**5**
2. Чай с сахаром	**5**
3. Хлеб пшеничный	**5**

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи замечаний нет / замечания:17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозятся / прочие замечания

Указать характер несоответствия нет

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

-питание осуществляется по двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 27.08.2026.

-ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню,

-на09.10.2026 фактическое меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.

- двухнедельное меню размещено на сайте школы.

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: **5**

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован: с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки: соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют

указать характер несоответствия

- на 09.10.2026 соответствуют

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / отсутствуют в достаточном количестве

-все используемые средства: пюржавель, сульфохлорантин, прогресс соответствуют СанПин.

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны;

- проводит ГБУ РО «Дезинфекционная станция»;

Сальским филиалом ООО «ЭкоЦентр».

18. **Замечания по** результатам родительского контроля:

По результатам проведения родительского контроля замечаний не имеется.

Рекомендации:
Разнообразить меню большим количеством свежих овощей, витаминизированными напитками.

19. **Выводы:**
-рацион питания обучающихся полностью соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований СанПин.
Школьная столовая имеет хороший вид, столы чистые. Освещение в рабочем состоянии, в наличии у раковин две электросушилки для рук. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Ф.И.О. и подписи членов группы по контролю питания школы:

Алипова О.А. _____
Устинова М.М. _____
Канцурова Н.И. _____

Подпись представителя администрации школы:

соц. педагог. Прокофьева Т.А. _____

Дата заполнения: 09.10. 2026 года

Ознакомлена:

Байрамова Р.А. _____