

Акт
по результатам родительского контроля организации
и качества питания в МБОУ «Лесокамочка»

от 22.10.2025.

- Мы, нижеподписавшиеся:
1. Зубова Анна Сергеевна
 2. Калинина Надежда Юрьевна
 3. Шайхеева Ирина Валерьевна

По личной инициативе провели контроль организации горячего питания и составили настоящий акт о том, что на момент проверки:

Меню школы/детского сада:

Завтрак: —

Обед: Суп картофельный с бобовыми, котлета рыбная, рис, салат помидорный, хлеб, кисель

Полдник: Салатка фруктовая

- 1) Наличие ежедневного меню ((не) имеется, висит в (не) доступном месте) висит в доступном месте
- 2) Наличие ежедневного меню для отдельных категорий отсутствует
- 3) Наличие бракеражной комиссии имеется
- 4) Наличие и ведение бракеражного журнала (заполняется (не) регулярно, наличие неудовлетворительных оценок) заполняется регулярно, отсутствуют неудовл. оценок
- 5) В ходе проверки представлена следующая документация:
Ежедневное (циклическое) меню ((не) утв. утвержд.)
Журнал «С-витаминизации» имеется
Журнал по скоропортящимся продуктам ведется
Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях заполняется своевременно
Гигиенический журнал сотрудников заполняется
Журнал учёта бактерицидной лампы ежедневно заполняется
Журнал температурного режима при подаче блюд ведется

- 6) Суточные пробы оставляются ((не) своевременно) своевременно оставляются
- 7) Соблюдение температурной нормы и веса блюд соответствуют
- 8) Оценка пищи органолептическим методом хорошая

- 9) Внешний вид сотрудников столовой ((не) соответствует требованиям, наличие халатов, костюмов, головных уборов, масок, перчаток, фартуков) соответствует требованиям (халаты, головные уборы, перчатки, фартуки)

- 8) Санитарное состояние обеденного зала, чистота столов и полов соблюдается

- 9) Закрепление отдельных столов за каждым классом ((не) имеется) имеется

- 10) Наличие условий для мытья рук ((не) имеется) имеется
- 11) Меры профилактики распространения ОКИ, ОРВИ и COVID-19 соблюдается
- 12) При проведении контроля съедемости блюд выявлено высочки

качества достаточно высоки, качество обработки
соответствует предъявленным требованиям

Выводы и предложения:

Комиссия установила, что столовая соответствует
требованиям предъявленным нормативно-правовыми
актами. Оценка работы школьной столовой
признана удовлетворительной

Члены комиссии:

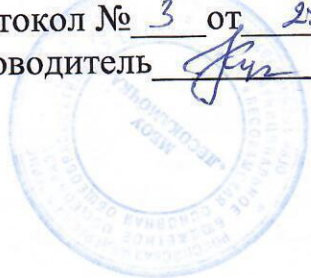
1. Зуба А.С.
2. Камин Н.Ю.
3. Шайхова А.В.

Зр
Шайх
Шайх

Результаты рассмотрены на совещании при директоре/педагогическом совете

Протокол № 3 от 27.10.2025

Руководитель /



Акт
по результатам родительского контроля организации
и качества питания в МБОУ «Лесокамочка»

от 20.10.25г

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Осипова Т.А.
2. Дарьева Н.Н.
3. Андреева М.А.

По личной инициативе провели контроль организации горячего питания и составили настоящий акт о том, что на момент проверки:

Меню школы/детского сада:

Завтрак: каша манная молочная, бутерброд с маслом,
какао с молоком, завтрак: сок

Обед: суп картофельный с крупами, котлеты из говядины
каша гречневая, соус томат, хлеб, компот

Полдник: салат из вареной курицы с майонезом
и свежими овощами и помидорами

- 1) Наличие ежедневного меню ((не) имеется, висит в (не) доступном месте)
имеется, висит в доступном месте
- 2) Наличие ежедневного меню для отдельных категорий отсутствует
- 3) Наличие бракеражной комиссии имеется
- 4) Наличие и ведение бракеражного журнала (заполняется (не) регулярно, наличие неудовлетворительных оценок) заполняется регулярно,
отсутствуют неудовлетворительные оценки
- 5) В ходе проверки представлена следующая документация:
Ежедневное (циклическое) меню ((не) утв. утверждено)
Журнал «С-витаминизации» имеется
Журнал по скоропортящимся продуктам ведется
Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях заполняется своевременно
Гигиенический журнал сотрудников заполняется
Журнал учёта бактерицидной лампы ежедневно заполняется
Журнал температурного режима при подаче блюд ведется
- 6) Суточные пробы оставляются ((не) своевременно) своевременно
оставляются
- 7) Соблюдение температурной нормы и веса блюд соответствуют
- 8) Оценка пищи органолептическим методом хорошая

- 9) Внешний вид сотрудников столовой ((не) соответствует требованиям, наличие халатов, костюмов, головных уборов, масок, перчаток, фартуков) соответствует требованиям (имеются халаты,
головные уборы, перчатки, фартуки)
- 8) Санитарное состояние обеденного зала, чистота столов и полов соблюдаются
- 9) Закрепление отдельных столов за каждым классом ((не) имеется) имеется

- 10) Наличие условий для мытья рук ((не) имеется) имеется
- 11) Меры профилактики распространения ОКИ, ОРВИ и COVID-19 соблюдаются
- 12) При проведении контроля съедобности блюд выявлено высшего

качества достаточно высоки, качество обработки
соответствует предъявляемым требованиям

Выводы и предложения:

комиссия установила, что столовая соответствует
требованиям предъявляемым нормативно-правовыми
актами. Оценка работы иная: столовая
признака удовлетворительной.

Члены комиссии:

1. Осипова Т.А. отв.
2. Бауцева Н.Н. пр.
3. Ахмедова М.А. подп.

Результаты рассмотрены на совещании при директоре/педагогическом совете
Протокол № 3 от 24.10.2025 г.

Руководитель Гуз / Гузичева Н.Н. /

