

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

от 24.12.2025г

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Осипова Татьяна Александровна
2. Мазина Наталья Александровна
3. Тимогук Дарья Сергеевна

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

Меню школы/детского сада:

Завтрак: каша рисовая, молочная, напиток кофейный
хлеб пшеничный

Обед: суп картофельный с рабтой, пюре из говядины
(кнжи) хлеб, пюре картофельное, соус томатный, компот

Полдник: салат из свеклы, моркови и помидоров, чай с лимоном, мандарины

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

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

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

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

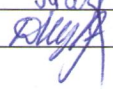
- 10) Наличие условий для мытья рук ((не) имеется) имеется
- 11) Меры профилактики распространения ОКИ, ОРВИ и COVID-19 соблюдаются
- 12) При проведении контроля съедемости блюд выявлено блюда

соответствуют вкусу, температуре, внешнему
виду, запаху

Выводы и предложения:

Блюда вкусные, персонал вежливый,
в столовой чисто

Члены комиссии:

1. Самцова Т.А. 
2. Мазенин И.А. 
3. Лихачук Д.С. 

Результаты рассмотрены на совещании при директоре/педагогическом совете

Протокол № _____ от _____

Руководитель _____ / _____ /