

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

от 25.03.2026 г.

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Бажуева Надежда Николаевна
2. Осипова Татьяна Александровна
3. Могилкина Валентина Александровна

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

Меню школы/детского сада:

Завтрак: Каша "дружба", какао с молоком,
хлеб пшеничный.

Обед: Суп картофельный с бобовыми, котлеты рыбные,
рис отварной, салат помидорный, кисель, хлеб пш.

Полдник: Булочка, варенье, сок.

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

- 12) При проведении контроля съедемости блюд выявлено блюда

соответ. вкусу, температуре, внешний вид
запах.

Выводы и предложения:

Вкус: вкусное, персонал вежливый,
в столовой чисто.

Члены комиссии:

1. Баруева Л.С. 
2. Осипова Л.А. 
3. Молчанова В.А. 

Результаты рассмотрены на совещании при директоре/педагогическом совете

Протокол № _____ от _____

Руководитель _____ / _____ /