Акт

проверки организации питания в столовой
МБОУ «Средняя школа №7 им. Ю.Г.Сакашевой г. Горно-Алтайска»
представителями родительской общественности

Дата проверки: 28.09.2026

Время проверки: 15:20.

Состав комиссии:

Кудачин Юрий Валерьевич 35 кл.
Джумажанова Марина Леонидовна 2 Акл.

На момент проверки были использованы следующие показатели:

№	Показатель качества	Да	Нет
	1.Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены		
1.1	Имеется доступ	✓	
	К раковинам	✓	
	К мылу	✓	
	К средствам сушки рук	✓	
	К дезинфекции	✓	
1.2	Наличие горячей воды	✓	
1.3	Учащиеся пользуются созданными условиями	✓	
	2.Санитарно техническое состояние обеденного зала		
2.2	Зал приема пищи чистый	✓	
2.2	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
2.3	На столах, приборах отсутствует влага	✓	
2.4	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
2.5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
2.6	Уборка обеденного зала производится после каждой смены приема пищи	✓	
2.7	Насекомые, грызуны или следы их деятельности в столовой не обнаруживается	✓	
	3.Режим работы столовой		
3.1	Расписание приема пищи учащимися имеется	✓	
3.2	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором	✓	
	4.Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питания школьников		
4.1	Ежедневное фактическое меню размещено для ознакомления в обеденном зале столовой	✓	
4.2	Факты исключения или замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	
4.3	В меню отсутствуют запрещенные продукты	✓	
4.4	Питание детей организованно в связи с учетом особенностей здоровья	✓	
4.5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствует	✓	
4.6	Контрольное блюдо имеется	✓	
4.7	Бракеражный журнал имеется (своевременное заполнение журнала комиссией)	✓	
	5.Культура обслуживания		
5.1	Наличие спецодежды (форма, колпаки) у сотрудников ,осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	

5.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительная	✓	
6.Оценка готовых блюд			
6.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
6.2	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	

Выводы и рекомендации по проверке:

Комиссия родительского контроля признает организацию питания в школьной столовой удовлетворительной.
- Обеденный зал содержится в чистоте
- Посадочных мест достаточно.
- Бракеражный журнал, журнал здоровья журнал температурного режима хол-го оборудования имеется
- Выданные блюда соот-ют утв-му меню
Температура подачи горячих блюд соот-ет.

Члены комиссии:

Кудачин Ю.В

Джумажанова М.Л.