

АКТ № 25 от 13.01.25

родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ СОШ №5 по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Филиппов В.А., Жамойлова Э.В.,  
Жамойлова С.Н., Бурыга Н.А.

составила настоящий акт в том, что 13.01.25 в 9:30 часов была проведена проверка качества питания школьной столовой. В ходе проверки было выявлено:

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. Из всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. Набор блюд соответствует 10-и дневному меню <u>уменьшено количество мяса и масла и сахара, сахара, сахара, сахара.</u>	
А) нет	
Б) да	да
10. Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормам?	
А) да	да
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да
Б) нет	

Комиссия пришла к выводу: Меню выжидать, в меню сахара, углеводов  
мало и нет витаминов, поэтому для детей сахарная  
еда не полезна.  
Акт подписали: Э.В. Жамойлова

АКТ № 26 от 13.01.25

родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ СОШ №5 по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Дашко Е.А., Хотмярова Е.В.  
Калинина С.Н., Тюрин Н.А.

составила настоящий акт в том, что 13.01.25 в 11:10 часов была проведена проверка качества питания школьной столовой. В ходе проверки было выявлено:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	Из всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Набор блюд соответствует 10-и дневному меню	
	А) нет	да
	Б) да	
10.	Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормам?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	

Комиссия пришла к выводу: *качество питания, условия, режим, форма и содержание питания соответствуют санитарным нормам, требованиям законодательства РФ.*

Акт составлен в 2 экземплярах, один из которых хранится в архиве школы, второй - у председателя комиссии.