

Акт № 15

проверки школьной столовой комиссией родительского контроля по питанию.
«14» сентября 2026 г.

Комиссия в составе:

Шичанина О.В., Давыдова Е.А.

составила настоящий акт о том, что 14 сентября 2026 года была проведена проверка организации питания в МБОУ «Вязовская СШ»

В ходе проверки выявлено:

- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное)
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана, хорошая.

Подписи членов комиссии:

Шичанина О.В.



Давыдова Е.А.



Акт № 16

проверки школьной столовой комиссией родительского контроля по питанию.

«28» сентября 2026 г.

Комиссией в составе членов родительского контроля горячего питания:

Шичанина О.В., Давыдова Е.А.

Проведена проверка организации питания в МБОУ «Вязовская СШ»

Основание проведения проверки:

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ОО

Цель проверки:

- осуществление контроля обеденного зала;
- наличие утверждённого циклического и ежедневного меню;
- наличие условий для личной гигиены учащихся;
- работа бракеражной комиссии (журнал, приказ);
- соответствие завтрака утверждённому меню;
- проведение дегустации, опрос учащихся;

ВЫВОДЫ:

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МБОУ «Вязовская СШ», отмечается следующее:

- санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме. Ложки, тарелки, стаканы чистые, без сколов. Столы моются кухонным работником;
- ежедневное меню присутствует на стенде в обеденном зале, циклическое меню для ознакомления родителей и детей выставлено на сайте школы;
- созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед входом в столовую дети моют и обрабатывают антисептиком руки. Учащиеся заходят в столовую организованно, по утверждённому графику.
- завтрак соответствует утверждённому меню;
- бракеражный журнал ведётся;

При взвешивании полученная масса порции блюд из меню соответствует норме.

Замечаний по работе столовой нет.

Подписи членов комиссии:

Шичанина О.В.



Давыдова Е.А.

