

**Акт №1**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты**

Дата проверки: 7 сентября 2025 г.

Время проверки: 12.30 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Жаркова Т.В. - родитель учащегося 7-В класса;

2. Кошечкина Т.Н. - родитель учащегося – 4А класса;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.- родитель учащегося 9-В класс;

**По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:**

- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

-

примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, многодетные, опека, инвалиды и дети СВО); и платное, за счет родительской платы.

-в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

**Выводы:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственный за школьное питание, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Жаркова Т.В. - родитель учащегося 8-Г класса;

2. Кошечкина Т.Н. - родитель учащегося 4-А класса;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.-родитель учащегося 9-В класс;

Подписи:

Акт *2*

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

16.09.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Паклина И.А.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- горячие блюда подаются остывшими,
- блюда имеют неприятный вид/запах/вкус отсутствует,
- порции блюд маленькие, при контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню (вместо нормы порции 250 г. оказалось 200 г., не хватает 50 г).
- столовые приборы жирные/грязные,
- отсутствуют салфетки на столах

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

- 1.Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
- 2.Взвешивание порций проводить регулярно.
- 3.Ознакомить с результатами проверки руководство столовой.

С актом ознакомлены:

  
\_\_\_\_\_ Л.В.Калиброва

  
\_\_\_\_\_ О.А.Пряженцева

  
\_\_\_\_\_ А.А.Новикова

  
\_\_\_\_\_ И.А.Паклина

### Акт 3

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

17.09.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Щербакова М.Н.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

1. При контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню (фото прилагается).
  - плов из птицы (по меню 250 г, по факту 166 г)
2. - температура подачи первых блюд не соответствует (должно быть не менее 50-70С);
3. - температура подачи вторых блюд не соответствует (должно быть не менее 45- 60С);
4. - температура подачи третьих блюд не соответствует (должно быть не менее 18 - 20С);
5. - на момент проверки, были зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи;

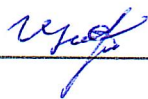
Плов был не доготовлен, рис и морковь не соответствуют требованиям. Огурцы имели желтый цвет. Компот без вкуса. Хлебобулочная продукция поставляется не в индивидуальной упаковке и не имеет сертификатов качества.

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Ознакомить с результатами проверки руководство столовой.

С актом ознакомлены:

  
\_\_\_\_\_ М.Н.Щербакова

  
\_\_\_\_\_ Л.В.Калиброва

  
\_\_\_\_\_ О.А.Пряженцева

  
\_\_\_\_\_ А.А.Новикова

Акт 4

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

Нами, членами комиссии в составе:

- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора-питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:


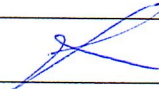

1. При контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню (омлет по меню 150 г, а по факту 132 г, горошек по меню 40 г, а факту 29 г)
2. Меню не соответствует совместимости продуктов (макаронного плохого качества и при смешивании с соусом превращаться в тесто, первые блюда состоят из одной воды, масло не имеет вкуса масла)
3. Сотрудники столовой не успевают накладывать порции и разносить их в зал.
4. Недостаточное количество порций стоит на столах.
5. Буфетная продукция реализуется, но из-за нехватки кадров формируется очередь. Не все дети успевают купить буфетную продукцию во время перемены.

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за названиями блюд по меню и наличием приготовленных блюд в соответствии с меню.

С актом ознакомлены:

\_\_\_\_\_  
 Л.В.Калиброва  
\_\_\_\_\_  
 О.А.Пряженцева  
\_\_\_\_\_  
 А.А.Новикова

Акт 5

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

26.09.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора питания Пряженцевой О.А.
- Медицинский сотрудник Нечаева Е.Ю.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

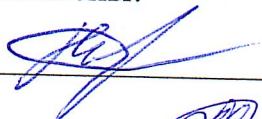
1. При проверке сроков годности штучной продукции, а именно молока в индивидуальной упаковке, было выявлено просроченная открытая упаковка молока. После данного инцидента, упаковка просроченного молока была изъята у комбината питания. Фото для подтверждения прилагается.
2. При контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню (фото прилагается).


Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

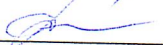
Рекомендации комиссии:


1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Медицинскому сотруднику Нечаевой Е.Ю. следить за сроками реализации продуктов питания.
3. Следить за сроками реализации продукции в индивидуальной упаковке.
4. Взвешивание порций проводить регулярно.
5. Ознакомить с результатами проверки руководство столовой

С актом ознакомлены:

  
\_\_\_\_\_ Е.Ю.Нечаева

  
\_\_\_\_\_ Л.В.Калиброва

  
\_\_\_\_\_ О.А.Пряженцева

  
\_\_\_\_\_ А.А.Новикова

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

01.10.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Курбатова О.В. и Кравченко И.А.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Педагога-организатора Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- недостаточное количество порций стоит на столах.
- при контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню.
- температура подачи первых блюд не соответствует (должно быть не менее 50-70С);
- температура подачи вторых блюд не соответствует (должно быть не менее 45- 60С);
- температура подачи третьих блюд не соответствует (должно быть не менее 18 - 20С);
- на момент проверки, были зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи;

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за температурой подачи пищи.

С актом ознакомлены:



Курбатова О.В.

*И.А. Кравченко*

Кравченко И.А.

*Л.В. Калиброва*

Л.В.Калиброва

*О.А. Пряженцева*

О.А.Пряженцева

*А.А. Новикова*

А.А.Новикова

Акт № 7

проверки по организации, качеству питания и санитарно - гигиеническому состоянию школьной столовой МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты

15.10.2025 время: 11.30 часов

Члены комиссии общественного контроля по питанию:

Калиброва Л.В. — директор школы;

Николина Е. – председатель родительского контроля;

Хаваева Л. – представитель родительского контроля;

Нечаева Е.Ю. – мед.сестра школы;

Пряженцева О.А. – ответственный за питание

На момент проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, но по опросам учащихся, блюда не всегда нравятся детям так, как они не вкусные.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества не соответствуют, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
4. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования. Все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках.

**Вывод:** в МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс; комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню; оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой:

Калиброва Л.В. — директор школы; 

Николина Е. – председатель родительского контроля; 

Хаваева Л. – представитель родительского контроля; 

Нечаева Е.Ю. – мед.сестра школы 

Пряженцева О.А. – ответственный за питание 

проверки школьной столовой комиссией по питанию.

от 05.11.2025 г.

Комиссия в составе:

1. Калиброва Л.В. – директор школы
2. Новикова А.А.- заместитель директора по УВР.
3. Пряженцева О.А.- организатор питания в школьной столовой
4. Гонсалвес Г.М.- председатель родительского комитета

составила настоящий акт о том, что 05.11.2025 года была проведена проверка готовности школьной столовой по выходу детей с каникулярного отпуска.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, журналы в наличии ("Бракеражный журнал", журнал "Здоровья сотрудников", "Журнал кварцевания", "Журнал проветривания").
2. У работников столовой имеется рабочая форма.
3. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой.
4. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло.
5. При контрольном взвешивании, не всегда продукция соответствует нормам, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню.

Предложение: классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведении в столовой.

С актом ознакомлены:

Калиброва Л.В.



Новикова А.А.



Пряженцева О.А.



Гонсалвес Г.М.



## Акт 9

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

12.11.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора питания Пряженцевой О.А.
- Представителя родительского контроля Брауэр В.В.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания. Были рассмотрены следующие вопросы:

- эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи;
- имеются ли информационные стенды о здоровом питании?
- размещена ли на информационных стендах, информация о здоровом питании (*и о вредной пище*)?
- размещена ли информация о правилах поведения за столом (*в столовой*)?
- созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (наличие холодильника для хранения пищи, микроволновка для разогрева)?
- как соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены;
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи;
- эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся;
- соответствует ли ежедневное меню основному меню?
- вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?
- соответствует ли температура подачи первых блюд (*должно быть не менее 50-70С*)?
- соответствует ли температура подачи вторых блюд (*должно быть не менее 45- 60С*)?
- соответствует ли температура подачи третьих блюд (*должно быть не менее 18 - 20С*)?
- имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- имеются ли в меню и в буфете запрещенные продукты?
- имеется ли в реализации (в буфете) продукция с истекшим сроком годности?

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- помещение для приёма пищи оформлено эстетично;
- имеются информационные стенды о здоровом питании;

- на информационных стендах размещена информация о здоровом питании и о вредной пище;
- размещена информация о правилах поведения за столом и в столовой;
- созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (имеется холодильник для хранения пищи и микроволновка для разогрева);
- учащимися соблюдаются правила личной гигиены (мытые руки перед едой);
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи соответствуют требованиям;
- эстетично оформлены блюда при подаче учащимся;
- ежедневное меню соответствует основному меню;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;
- температура подачи первых блюд не всегда соответствует (должно быть не менее 50-70С);
- температура подачи вторых блюд не всегда соответствует (должно быть не менее 45- 60С);
- температура подачи третьих блюд соответствует (должно быть не менее 18 - 20С);
- на момент проверки, фактов выдачи детям остывшей пищи зафиксировано;
- в меню и в буфете запрещенных продуктов нет;
- в реализации (в буфете) продукции с истекшим сроком годности не зафиксировано;

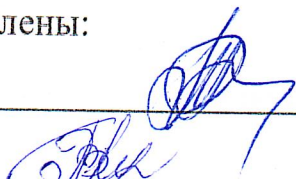
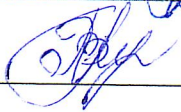


#### Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

#### Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы продолжить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.

С актом ознакомлены:

|   |                |
|---|----------------|
|   |                |
|  | Л.В.Калиброва  |
|  | В.В.Брауэр     |
|  | О.А.Пряженцева |
|  | А.А.Новикова   |