

Акт №1

проверки школьного питания комиссией МОУ «Школа - лицей №1 им. Героя Советского Союза Н.Г.Саранчева» г.Алушты

Дата проверки: 26 января 2026 г.

Время проверки: 14.00 час.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Комиссия в составе:

1. Жаркова Т.В. - родитель учащегося 8-г класса;
2. Пряженцева О.А. - организатор питания в школьной столовой.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё 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. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии:

1. Жаркова Т.В. - родитель учащегося 8-Г класса;
2. Пряженцева О.А. – организатор питания в школьной столовой.

Акт № 4

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

Дата проверки: 17 февраля 2026 г.

Время проверки: 11.10 час.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;
2. Хаваева Е.А.- родитель учащегося 9-В класс;

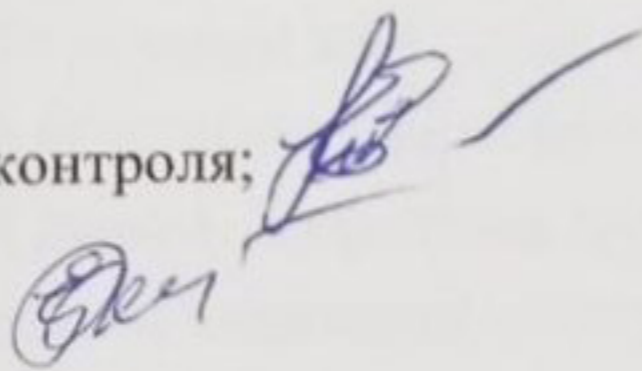
По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- ❖ санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- ❖ пищевые продукты, продовольственное сырьё 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 5- 9 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. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;
2. Хаваева Е.А.-родитель учащегося 9-В класс



Акт № 3

по проверке школьной столовой комиссией по осуществлению
родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной
столовой МОУ «Школа –лицей №1 им.Героя Советского Союза
Н.Г.Саранчева» г.Алушты

Дата проверки 27.03.2026г.

Время проверки: 11.00.

Комиссия в составе: Жарковой Т.В. – представитель комиссии,

Пряженцева О.А. – член комиссии составили настоящий акт.

В марте представители родительской общественности провели ежемесячную
проверку школьной столовой.

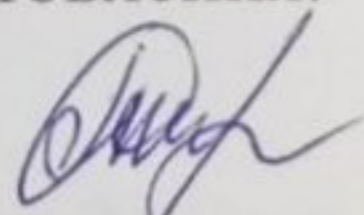
Цель родительского контроля – качество предоставления и организации
питания в общеобразовательном учреждении.

Контроль осуществлялся следующим образом: - проверили наличие
бракеражного журнала, отметки бракеражной комиссии о ежедневном снятии
проб с приготовленной пищи, - наблюдали, как едят дети, - проверили
соблюдение санитарных норм детьми (наличие горячей воды, мыла,
наблюдали, как дети моют руки), - обратили внимание на культуру
поведения обучающихся в столовой, - сняли пробы с приготовленных блюд, -
обратили внимание на температуру подаваемых блюд детям, - обратили
внимание на ассортимент буфетной продукции, на разнообразие выпечки
собственного приготовления, - задавали вопросы зав. производством о
закупке продуктов, их хранении.

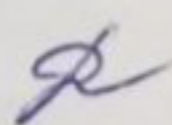
При контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов
питания установленной по меню.

Выводы и замечания: Комиссия отметила, что в столовой чисто, уютно,
работники столовой приветливы. Обеденные столы моются горячей водой
после приема пищи каждым классом, посуда без сколов, трещин.
Приготовленные блюда соответствуют меню, температура подаваемых блюд
соответствует норме, отмечены хорошие вкусовые качества приготовленных
блюд. В бракеражном журнале ежедневно бракеражной комиссией
отмечается снятие проб с приготовленной пищи. Буфетная продукция
разнообразна, допустима к продаже. Отметили хороший ассортимент
выпечки собственного приготовления.

Представитель Жаркова Т.В.



Члены комиссии: Пряженцева О.А.



Акт 1
по итогам проведения контроля за условиями организации питания
обучающихся

27.01.2026г.

Нами, членами комиссии в составе:

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

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №2 им. Героя Советского Союза А.И.Еременка» г.Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- достаточное количество порций стоит на столах.
- при контрольном взвешивании, в порциях хватает нормы продуктов питания установленной по меню.
- температура подачи первых блюд соответствует (должно быть не менее 50-70С); - температура подачи вторых блюд соответствует (должно быть не менее 45- 60С; - температура подачи третьих блюд соответствует (должно быть не менее 18 - 20С);


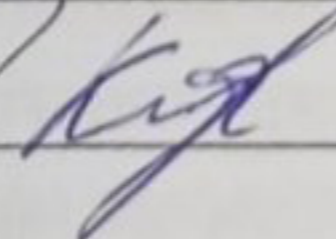
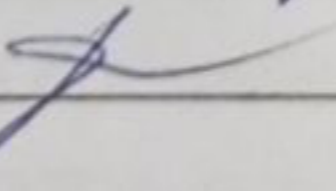
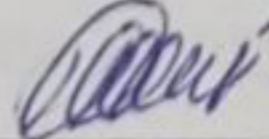
Со слов родителей продукты питания соответствуют ГОСТУ

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

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

С актом ознакомлены:

	Л.В.Калиброва
	О.В.Курбатова
	О.А.Пряженцева
	А.А.Новикова

Акт № 2

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МОУ «Школа №2 им. Героя Советского Союза А.И.Еременка» г.Алушты

Дата проверки: 17 февраля 2026 г.

Время проверки: 11.10 час.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Коробова Е.А. - представитель родительского контроля;
2. Курбатова О.В.-родитель учащегося 11-го класс;

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

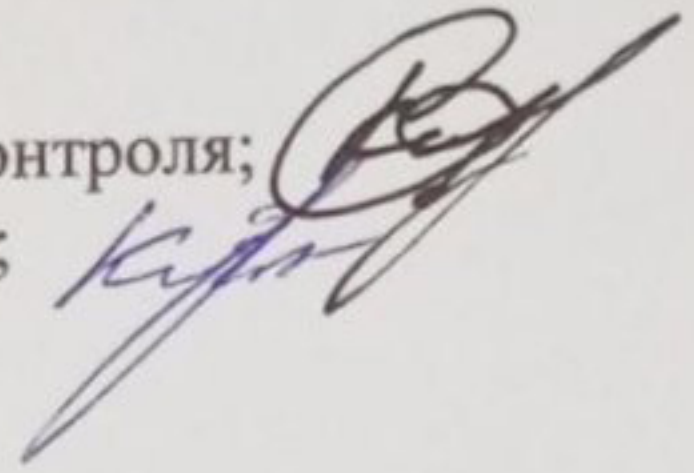
- ❖ санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- ❖ пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- ❖ примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
- ❖ на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 5- 9 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. Коробова Е.А. - представитель родительского контроля;
2. Курбатова О.В.-родитель учащегося 11-го класс;



Акт №3

по проверке школьной столовой комиссией по осуществлению
родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной
столовой МОУ «Школа №2 им. Героя Советского Союза А.И.Еременка»
г.Алушты

Дата проверки 27.03.2026г.

Время проверки: 11.10.

Комиссия в составе:

Демьянова Е.Н. – представитель родительской комиссии, Пряженцева О.А. –
член комиссии составили настоящий акт.

В марте представители родительской общественности провели ежемесячную
проверку школьной столовой. Цель родительского контроля – качество
предоставления и организации питания в общеобразовательном учреждении.

Контроль осуществлялся следующим образом:

- сверили соответствие фактического меню с примерным меню,
размещенным на сайте школы,
- наблюдали, как едят дети, - проверили соблюдение санитарных норм
детьми (наличие горячей воды, мыла, наблюдали, как дети моют руки),
- проверили состояние обеденных столов, - сняли пробы с приготовленных
блюд, - взвесили порции,
- обратили внимание на температуру подаваемых блюд детям,
- задавали вопросы зав. производством о закупке продуктов, их хранении,

Выводы и замечания:

Комиссия установила, что производство готовых блюд осуществляется в
соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и
технология приготовления блюд.

При контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов
питания установленной по меню.

Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.
Отмечено, что в столовой чисто, обеденные столы моют горячей водой с
добавлением моющих средств. Моющие дезинфицирующие средства
хранятся в специально отведенных местах, недоступных для учащихся,
отдельно от пищевых продуктов. При посещении столовой учащиеся моют
руки: раковин, моющих средств, приборов для сушки рук достаточно.

Члены комиссии:

Демьянова Е.Н. – представитель родительской комиссии

Пряженцева О.А. - член комиссии

