

АКТ № 35  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 09.01.2024

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 7 дане

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Требования при мытье посуды соблюдаются. Моющие средства имеют сертификаты.
2.	Суточные пробы в количестве на все виды блюд. Квашеные овощи на период 2 x суток.
3.	Все блюда соблюдены. Проб из кухни имеют все 100%. Это соответствует меню.
4.	Санитарное состояние помещений обеденного зала и пищеблока удовлетворительно.
5.	Циклическое меню соблюдено. Емкости и упаковки сменены в соответствии с требованиями.

Предложения: Организация питания производится согласно графику питания и пунктов меню от организационной комиссии

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*(Подписи)*

АКТ № 36  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 11.01.2024

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 9 учась

№	Содержание
1.	Соблюдение личной гигиены учащимися
2.	Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и состояние спецодежды.
3.	Соблюдение требований по условиям хранения обеденной посуды.
4.	Наличие суточных проб
5.	Соответствие веса, качества приготовленных блюд.
6.	Наличие ежедневного и циклического меню.

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Личная гигиена учащихся соблюдается. Все учащиеся имеют ручки при входе в столовую
2.	Личная гигиена работников столовой соблюдается работники имеют маркеры и спецодежду
3.	Хранение обеденной посуды производится в отдельных помещениях металлических стеллажах
4.	Существуют проб в помещении на все виды блюд
5.	Виде, запах первого блюда соответствует органолептик. пробе. Все соблюдается; Длж
6.	Внешнее меню оформлено

Предложения: Комитет родители и учащиеся консультируются и виде соотв. требований, оформлены. И.П. Все блда. Омет от катюши и все в соотв. с в.с. в меню 18С.ч

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

АКТ № 34  
проверки комиссии  
родительского контроля организации питания учащихся  
МАОУ СОШ №28.

от 15.01.2024.

Комиссия в составе родителей:  
Аксенова М.С.  
Добжинская И.К.  
Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
столовой. 7 дней

№	Содержание
1.	Соблюдений правил хранения и маркирования уборочного инвентаря.
2.	Соблюдение цикличного меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.
5.	Соблюдение температурного режима блюд
6.	Санитарное состояние обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Уборочный инвентарь маркирован кек и в кухонное оборудование. Знакеры кухонного инвентаря и уборочного инвентаря присутствуют.
2.	В определенном месте Циклическое меню соблюдается
3.	Замена блюд не производится
4.	Спецодежда у работников пищеблока чистая, наличие в соответствии с загрязнением.
5.	Температура соблюдается.
6.	Санитарное состояние обеденного зала удовлетвора- тельное
7.	Контроль качества имеет вид и касается в соответствии с требованиями СанПиН Вес блюда соответствует весу в меню 1. 92г

Предложения

Внедрить журнал чистоты помещений  
вечерней уборки в соответствии с требованиями  
к меню.

Аксенова М.С.  
Добжинская И.К.  
Капралова Л.Л.

АКТ № 38  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 17.01.2024

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 3 этаж

№	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие цикличного и ежедневного меню на сайте школы
5.	Удовлетворенность учащихся качеством питания
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб
8.	Соответствие ежедневного и цикличного меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	График приема пищи соблюдается. График заведен директором учреждения, вставлен на сайте школы и в обеденном зале.
2.	Запрещенные продукты не реализуются.
3.	Лица принимающие участие в работе столовой соблюдают требования личной гигиены. Ведется журнал.
4.	Вкус, запах, внешний вид, температурный режим блюд соответствует требованиям. Реализация в соответствии с технологическими требованиями.
5.	Ежедневное меню соответствует циклическому, соблюдается. Оба вида вставлены на сайт школы.
6.	Санитарное состояние обеденного зала и помещений пищеблока соответствует требованиям.
7.	Суточные пробы в наличии.
8.	Ежедневное меню заведено в соответствии с требованиями.

Предложения: тифтерм, ротационные имеют вкус и консистенцию в соответствии с требованиями орган. ЦРП.  
все блюда соответствуют, 115 руб.

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*(Подписи)*

АКТ № 39  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 19.01.2024

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.



Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 5 дней

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	На многоразовые средства санитарии сертифицирована кассета туба. Суточные посуды дезинфицированы на лет. столешки
2.	Суточные проб в виде вилки на слюну и на 18.01.
3.	Сыщики из туба имеют вес 133г, это совет весу в меню
4.	Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует
5.	Указанные меню соблюдены Питание учащихся осуществляется согласно графику питания.

Предложения: Виде, учет зон х блуж; суд с круп  
илов. в со-ии с Нормами ут-вами  
сан.и.н. Персонал не наблюдает

Аксенова М.С.   
 Добжинская И.К.   
 Капралова Л.Л.

АКТ № 40  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 22.02.2024

Комиссия в составе родителей:

- Аксенова М.С.
- Добжинская И.К.
- Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 6 день

№	Содержание
1.	Соблюдение личной гигиены учащимися
2.	Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и состояние спецодежды.
3.	Соблюдение требований по условиям хранения обеденной посуды.
4.	Наличие суточных проб
5.	Соответствие веса, качества приготовленных блюд.
6.	Наличие ежедневного и циклического меню.

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Лишь один работник соблюдает. Персонал не соблюдает все гигиенические нормы.
2.	Лишь один работник столовой соблюдает, все работники столовой имеют спецодежду.
3.	Кухонные носовые платки производятся на столешке в мисочке (цены) хранятся в мисочке
4.	Суточные проб не все виды блюд за период 2х суток
5.	Рагу шовин имеет вкус уксуса, консервы в соответствии с требованиями СанПиН. Все блюда соответствуют 13в ст.
6.	Емкости и тарелки мыто в соответствии по салтам и в обеденной зале. Циклическое меню соблюдается.

Предложения  
 в актовой форме заполняется регулярно по  
 формуляру при составлении акта

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

АКТ № 41  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 24.01.2024.

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 8 дека

№	Содержание
1.	Наличие цикличного и ежедневного меню на стенде и сайте школы
2.	Соблюдение учащимися личной гигиены.
3.	Соблюдение режима приема пищи.
4.	Ежедневная санитарная обработка помещений пищеблока и технологического оборудования
5.	Санитарное состояние помещений обеденного зала, поверхности обеденных столов.
6.	Наличие суточных проб
7.	Качество блюд
8.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Циклическое и ежедневное меню вывешено на сайте школы и в оберточной форме. Ежедневное меню вывешено в циклической форме.
2.	Личные вещи учащихся столовой отсутствуют. Камера хранения оборудована для себя школьниками.
3.	Режим приема пищи соблюдается. посуда
4.	Санитарная обработка технологического оборудования производится регулярно.
5.	Санитарное состояние обеденного зала удовлетв. поверхности об. столов чистые
6.	Суточные пробы в наличии
7.	Качество продукции и цены в соответствии с требованиями (тариф) имеют выше и ценит в соответствии с требованиями
8.	Все блюда имеют вес 85 г, соуса в меню.

Предложения качество обслуживания соблюдается.  
пересмотреть график и меню посуды на  
будущее

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Сидорова*  
*Капралова*

АКТ № 42  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 26.01.2024

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 10 дней

№	Содержание
1.	Соблюдений правил хранения и маркирования уборочного инвентаря.
2.	Соблюдение цикличного меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.
5.	Соблюдение температурного режима блюд
6.	Санитарное состояние обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Хранение кухонного инвентаря производится в соответствии с требованиями СанПиН.
2.	Выпечка хлеба в пекарне заведена и соблюдается в соответствии с требованиями СанПиН.
3.	Замена блюд не производится.
4.	Санитарное состояние спецодежды работников пищеблока соответствует требованиям СанПиН.
5.	Температура блюд соответствует требованиям СанПиН.
6.	Санитарное состояние обеденного зала соответствует требованиям СанПиН.
7.	Компьютерная техника в пищеблоке имеет лицензию и сертификат. Вес блюд соответствует 105г.

Предложения

Обязать заведующую пищеблоком, учащихся и родителей за соблюдение санитарно-гигиенических требований

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Сидорова*  
*Менделеева*



АКТ № 43  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 30.01.2024

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 2 день

№	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие циклического и ежедневного меню на сайте школы
5.	Удовлетворенность учащихся качеством питания
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб
8.	Соответствие ежедневного и циклического меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	График приема пищи учащимися соблюдается. График приема пищи вывешен на сайте школы и в обеденном зале.
2.	Защитные маски отсутствуют
3.	Все работники пищеблока имеют маски и защитные перчатки.
4.	Наличие и актуальное меню на сайте школы. Информация меню соответствует действительности.
5.	Видеонаблюдение в пищеблоке соответствует требованиям СанПиН. Видеонаблюдение работает.
6.	Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует требованиям.
7.	Суточные пробы в наличии.
8.	Ежедневное меню соответствует циклическому

Предложения: После проверки в школе не выявлено нарушений,  
соответствие требованиям СанПиН.  
Все документы в порядке 1037

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Аксенова М.С.*  
*Добжинская И.К.*  
*Капралова Л.Л.*

АКТ № 44

проверки комиссии  
родительского контроля организации питания учащихся  
МАОУ СОШ №28.

от 01.02.2024

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
столовой. 4 день

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Кухонная и обеденная посуда имеет сертификаты соответствия и сертификаты в специализированной лаборатории
2.	Суточные проб имеются на все виды блюд
3.	Проб имеет вес 20г г, соответствует весу в меню. Вид, цвет, консистенция соответствует нормам СанПиН
4.	Санитарное состояние общепитательного зала и пищеблока соответствует требованиям
5.	Циклическое меню выложено на сайте, соблюдается.

Предложения: Питание учащихся осуществляется согласно меню, утвержденному школой и пунктом 10.1.1. Положения об организации питания

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

