

АКТ ПРОВЕРКИ №2
родительского контроля за организацией питания обучающихся

Дата проведения: 21. 10.2026г.

Время проверки: с 10 час. 10 мин. до 10 час. 30 мин.

Место проведения: столовая МКОУ «СОШ №2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Комиссия в составе:

Председатель: Бичоева Светлана Муаедовна, представитель родительского комитета

Члены комиссии:

Шахманова Джамиля Халисовна (ФИО)

Шогенова Анжелла Валерьевна (ФИО)

Присутствовал: Жанимова Арина Музариновна, зам. директора по ВР,
ответственный за организацию питания (ФИО)

Основание для проверки: план мероприятий родительского контроля,
(обращение родителей (законных представителей)).

Цель проверки: оценка соответствия организации горячего питания
обучающихся установленным требованиям (меню, санитарное состояние,
качество и температура блюд, соблюдение гигиенических норм).

1. Результаты проверки по чек-листу

Объект/критерий проверки	Соответствие требованиям (да/нет; замечания)
Общее санитарное состояние пищеблока/раздаточной	да
Санитарное состояние обеденного зала	да
Внешний вид работников столовой	да
Наличие условий для мытья рук перед приемом пищи и после него	да
Соответствие действительного меню утвержденному примерному десятидневному	да
Организация процесса приема пищи	да
Наличие и состояние столовой посуды	да
Температура блюд	да

Внешний вид блюд	да
Вес блюд	да
Свежесть хлеба и выпечки	да
Свежесть овощей и фруктов	да
Количество пищевых отходов	да

2. Выявленные замечания и нарушения
Нет замечаний

3. Выводы и рекомендации: Организация питания соответствует требованиям Сан ПиН. Качество готовой пищи признано удовлетворительным.

3.1. По итогам проверки комиссия отмечает:

Все блюда соответствуют нормам. Положительно отмечено введение сезонных салатов

(Вывод о соответствии/несоответствии нормам)

3.2. Рекомендации администрации школы и поставщику продуктов питания:
 -постоянно придерживаться правилам СанПиН

Приложения: оценочные листы (чек-листы), фотофиксация взвешивания порций и замера температуры.

Подписи членов комиссии:

1. Бичоева С.М. / (ФИО) Бичоева С.М.
2. Шахманова Д.Х. / (ФИО) Шахманова Д.Х.
3. Шогенова А.В. / (ФИО) Шогенова А.В.

С актом ознакомлен: Жанимова А.М.
 ответственный за организацию питания: Жанимова А.М. (ФИО)

21 октябрь 2026 г.

Оценочный лист родительского контроля горячего питания
МКОУ «СОШ №2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 21. 10.2026г.

Класс: 4б

ФИО члена родительской комиссии: Шахманова Д.Х., Шогенова А.В.

Инструкция: Оцените каждый пункт, поставив галочку в соответствующей графе.
Используйте шкалу: «Да» (3 балла), «Частично» (1 балл), «Нет» (0 баллов). В столбце
«Примечания» фиксируйте конкретные замечания.

Раздел А: Визуальная оценка и санитарное состояние (макс. 21 балл)

	Вопрос	Оценка
1.	Общее санитарное состояние пищеблока/раздаточной: чисто, нет пыли, грязи, следов насекомых	Да
2.	Санитарное состояние обеденного зала: столы чистые, полы убраны, нет остатков пищи	Да
3.	Внешний вид работников столовой: чистая спецодежда, головные уборы, опрятный вид	Да
4.	Наличие условий для мытья рук перед приемом пищи и после него	Да
5.	Соответствие действительного меню (с названиями блюд и объемами) утвержденному примерному десятидневному	Да
6.	Отсутствие очередей, процесс приема пищи организован комфортно для детей	Да
7.	Наличие и достаточность столовых приборов, посуды	Да
8.	Примечания (конкретные замечания):	
	Итого по разделу А:	21 балл

Раздел Б: Оценка качества пищи и соответствия (макс. 21 балл)

	Вопрос	Оценка
1.	Фактическая выдача блюд соответствует утвержденному меню дня	Да
2.	Горячие блюда подаются горячими (приятно теплыми). (При возникновении сомнений проводится контрольный замер температуры подачи)	Да
3.	Внешний вид блюд аппетитный: цвет, консистенция соответствуют описаниям, приведенным в технологических картах блюд	Да
4.	Размер порций соответствует заявленному в меню и визуально достаточен для ребенка. (При возникновении сомнений проводится контрольное взвешивание порций).	Да
5.	Хлеб и выпечка свежие, без признаков подсыхания или зачерствения	Да
6.	Салаты из свежих овощей свежеприготовленные, овощи не подгнившие	Да
7.	Количество отходов по окончании приема пищи	Нет замечаний
8.	Примечания (конкретные замечания):	
	Итого по разделу Б:	21

ИТОГОВЫЙ БАЛЛ (из 42 возможных): 42

Шкала итоговой оценки:

- От 37 до 42 баллов: Отлично. Высокий уровень организации и качества.
- От 25 до 36 баллов: Удовлетворительно. Есть незначительные замечания, требующие устранения.
- От 15 до 24 баллов: Требуется улучшение. Имеются серьезные недостатки.
- Менее 15 баллов: Неудовлетворительно. Необходимо срочное вмешательство администрации.

Выводы и рекомендации члена комиссии: Высокий уровень организации и качества

Подпись члена родительской комиссии:

1. Д.Х. Шахманова /Шахманова Д.Х./
2. А.В. Шогенова /Шогенова А.В./