

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Попковская средняя школа»  
Котовского муниципального района Волгоградской области.  
ул. Мира д. 27, хутор Попки, Котовского района, Волгоградской области, Россия, 403806  
Тел. 8(4455) 7-61-83. E-mail: [ktv\\_sh.popkov@volganet.ru](mailto:ktv_sh.popkov@volganet.ru)  
ОКПО 10511245, ОГРН 1023404972580, ИНН/КПП 3414012430 /341401001

**Акт №1.1**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**МКОУ Попковской СШ**

Дата проверки: 2 сентября 2024 г.

Время проверки: 10.00 час.

Цель проверки:

1. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов.
2. Посещение помещений для приема пищи. Оценка:
  - соблюдения санитарно – гигиенических требований;
  - органолептических показателей пищевой продукции;
  - профилактика инфекционных заболеваний

Родительский контроль в составе:

1. Матвеева Е.М. - председатель комиссии;
2. Буныкина Е.Н. - ответственный по питанию;
3. Ирушкина М.А. - родитель;
4. Бирюкова О.Е. - родитель.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

-примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

-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.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Повар 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 родительского контроля:

	Е.М.Матвеева
	Е.Н.Буныкина
	О.Е.Бирюкова
	М.А.Ирушкина

Повар: Нефедова О.А.Нефедова

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**  
**(Родительский контроль)**

Дата и время заполнения: 2 сентября 2024г.

Образовательная организация: МКОУ Попковская СШ (х.Попки, ул.Мира, д.27)

Участники проведения проверки:

Ирушкина М.А. – родитель;

Бирюкова О.Е. – родитель.

Оценочный лист:

п/п	Показатели	ДА		НЕТ
1.	Имеется ли в школе меню?	x		x
	а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования	+		
	б) да, но без учета возрастных групп			
	в) нет			
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей?	+		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	+		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	X		X
	а) да, по всем дням	+		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X		X
	а) да, по всем дням	+		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6.	Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования	+		
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+		
8.	Проводится ли уборка столовой после каждого приема пищи?	+		
9.	Качественно ли проведена уборка, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	+		
10.	Столовые приборы имеют трещины и сколы?			+
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			+
12.	У учеников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам)	+		
13.	Учащиеся соблюдают правила личной гигиены?	+		
14.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?	+		
15.	Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачу пищи в одноразовых перчатках?	+		
16.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит?	+		

17	Температура готовых блюд соответствует норме?	+		
18	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	+		
19	На обеденных столах имеются салфетки?	+		
20	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	+		
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	+		
22	Детей спрашивают:	X		X
	- Вкусно	+		
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
23	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30%	+		
	-30-60%			
	- более 60%			

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

нет

---



---



---



---



---



---



---

**ЗАМЕЧАНИЯ:**

нет

---



---



---



---



---



---



---

**ЖАЛОБЫ:**

нет

---



---



---



---



---



---



---

**Участники проведения проверки:**

Ирушкина М.А.   
 Бирюкова О.Е. 

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Попковская средняя школа»  
Котовского муниципального района Волгоградской области.  
ул. Мира д. 27, хутор Попки, Котовского района, Волгоградской области, Россия, 403806 Тел.  
8(4455) 7-61-83. E-mail: [ktv\\_sh.popkov@volganet.ru](mailto:ktv_sh.popkov@volganet.ru)  
ОКПО 10511245, ОГРН 1023404972580, ИНН/КПП 3414012430 /341401001

**Акт №1.1**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**МКОУ Попковской СШ (Моисеевский филиал)**

Дата проверки: 2 сентября 2024 г.

Время проверки: 9.30 час.

Цель проверки:

1. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов.
2. Посещение помещений для приема пищи. Оценка:
  - соблюдения санитарно – гигиенических требований;
  - органолептических показателей пищевой продукции;
  - профилактика инфекционных заболеваний
1. Матвеева Е.М. - председатель комиссии;
2. Тюрина Е.В. - ответственный по питанию в филиале;
3. Зубайруева Н.Н. - родитель;
4. Прохорова А.Н. - родитель.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

- 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 отведенных, подготовленных местах.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Повар 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:

Матвеева Е.М. \_\_\_\_\_

Тюрина Е.В. \_\_\_\_\_

Зубайруева Н.Н. \_\_\_\_\_

Прохорова А.Н. \_\_\_\_\_

Ознакомлена \_\_\_\_\_

повар Деморецкая О.Г. \_\_\_\_\_

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**  
**(Родительский контроль)**

Дата и время заполнения: 2 сентября 2024

Образовательная организация: МКОУ Попковская СШ Моисеевский филиал (с. Моисеево ул. Октябрьская, д. 11)

**Участники проведения проверки:**

Зубайруева Н.Н.– родитель;

Прохорова А.Н.– родитель.

**Оценочный лист:**

п/п	Показатели	ДА		НЕТ
1.	Имеется ли в школе меню?	x		x
	а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования	+		
	б) да, но без учета возрастных групп			
	в) нет			
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей?	+		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	+		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	X		X
	а) да, по всем дням	+		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X		X
	а) да, по всем дням	+		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6.	Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования	+		
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+		
8.	Проводится ли уборка столовой после каждого приема пищи?	+		
9.	Качественно ли проведена уборка, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	+		
10.	Столовые приборы имеют трещины и сколы?			+
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			+
12.	У учеников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам)	+		
13.	Учащиеся соблюдают правила личной гигиены?	+		
14.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?	+		
15.	Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачу пищи в одноразовых перчатках?	+		

16	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит?	+		
17	Температура готовых блюд соответствует норме?	+		
18	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	+		
19	На обеденных столах имеются салфетки?	+		
20	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	+		
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	+		
22	Детей спрашивают:	X		X
	- Вкусно	+		
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
23	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30%	+		
	-30-60%			
	- более 60%			

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

---



---



---



---



---



---

**ЗАМЕЧАНИЯ:**

нет

---



---



---



---



---

**ЖАЛОБЫ:**

нет

---



---



---





---



---

**Участники проведения проверки:**

 /Зубайруева Н.Н. /  
 /Прохорова А.Н. /