

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 №8**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**МКОУ Попковской СШ**

Дата проверки: 11 апреля 2025 г.

Время проверки: 10.00 час.

Цель проверки:

1. Контроль за организацией питания:

- охват обучающихся горячим питанием;
- охват обучающихся льготным горячим питанием;
- доля обучающихся, питающихся самостоятельно;

2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов;

3. Проверка ведения документации по питанию;

4. 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. Бунякина Е.Н. - ответственный по питанию;

3. Губарева Т.В. - родитель;

4. Глинянова Т.Д. - родитель.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- бесплатное горячее питание (завтрак) получают все учащиеся начальной школы (33 человека), из них 2 получают двухразовое питание; охват горячим питанием учащихся льготных категорий более 78 % (22 человека), из них обеспечены двухразовым питанием – 8 человек; за счет родительской платы – 3 человек;

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

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

- 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 комиссии родительского контроля:

Матвеева Е.М. \_\_\_\_\_

Бунякина Е.Н. \_\_\_\_\_

Губарева Т.В. \_\_\_\_\_

Глинянова Т.Д. \_\_\_\_\_

Ознакомлена Нефедова О.А. повар Нефедова О.А.

# ЧЕК-ЛИСТ

## проверки качества организации питания (Родительский контроль)

Дата и время заполнения: 11 апреля 2025 г.

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

Участники проведения проверки:

Губарева Т.В. – родитель;

Глинянова Т.Д.– родитель.

Оценочный лист:

| п\п | Показатели                                                                                                           | ДА |  | НЕТ |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|-----|
| 1.  | Имеется ли в школе меню?                                                                                             | х  |  | х   |
|     | 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 отсутствует повторы блюд?                                                                                     | Х  |  | Х   |
|     | а) да, по всем дням                                                                                                  | +  |  |     |
|     | б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                                                |    |  |     |
| 5.  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                      | Х  |  | Х   |
|     | 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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

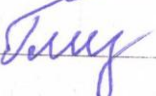
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Участники проведения проверки:

 Т.В.Губарева

 Т.Д.Глинянова

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 №8**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**МКОУ Попковской СШ (Моисеевский филиал)**

Дата проверки: 11 апреля 2025 г.

Время проверки: 10.30 час.

Цель проверки:

1. Контроль за организацией питания:

- охват обучающихся горячим питанием;
- охват обучающихся льготным горячим питанием;
- доля обучающихся, питающихся самостоятельно;

2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов;

3. Проверка ведения документации по питанию;

4. 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. Тюрина Е.В. - ответственный по питанию в Моисеевском филиале;

3. Пискунова А.Н. - родитель;

4. Малышева Е.В. - родитель.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- бесплатное горячее питание (завтрак) получают все учащиеся начальной школы (17 человек), из них 1 получает двухразовое питание; охват горячим питанием учащихся льготных категорий более 86 % (20 человек), из них обеспечены двухразовым питанием – 10 человек;

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

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

- 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. \_\_\_\_\_

Малышева Е.В. \_\_\_\_\_

Пискунова А.Н. \_\_\_\_\_

Ознакомлена \_\_\_\_\_

повар Деморецкая \_\_\_\_\_

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

Дата и время заполнения: 11 апреля 2025 г.

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

**Участники проведения проверки:**

Пискунова А.Н.– родитель;

Малышева Е.В.– родитель.

**Оценочный лист:**

| п\п | Показатели                                                                                                           | ДА |  | НЕТ |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|-----|
| 1.  | Имеется ли в школе меню?                                                                                             | х  |  | х   |
|     | 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?                                                                                     | Х  |  | Х   |
|     | а) да, по всем дням                                                                                                  | +  |  |     |
|     | б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                                                |    |  |     |
| 5.  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                      | Х  |  | Х   |
|     | 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

---

---

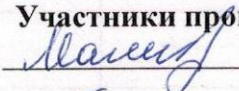
---

---

---

---

---

**Участники проведения проверки:**  
 Малышева Е.В.  
 Пискунова А.Н.