

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева»

/Развальяева Т.А./

«19» 09 2026 г.

АКТ № 2

по итогам проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся в столовой МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева»

Дата проведения: «19» 09 2026 г.

Время проведения: с 9 ч. 10 мин. до 9 ч. 30 мин.

Комиссия по контролю и организацией качества питания в составе:

1. Силичева Нина Петровна. – ответственный за организацию питания;
2. Шипилова Татьяна Петровна – заведующая хозяйством
3. Астафьева Елена Александровна – учитель МБОУ «Россошинская СШ»
4. Монтышева Наталья Алекс – представитель родительской общественности;
5. Жан Оксана Владим – представитель родительской общественности.

Составили настоящий акт в том, что в столовой МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева» была проведена проверка организации питания, основание – осуществление родительского контроля.

**Цель проверки:**

Оценка соответствия организации питания обучающихся требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), а также фактического потребления пищи детьми.

**В результате проверки установлено следующее:**

| № п/п | Объект контроля                                                                   | Да | Нет |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1.    | Блюдо выглядит аппетитно                                                          | +  |     |
| 2.    | Наличие ежедневного меню                                                          | +  |     |
| 3.    | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)                                     |    |     |
| 4.    | Еда вкусная (если нет, то указать органолептические свойства — цвет, запах, вкус) | +  |     |
| 5.    | Основное блюдо горячее                                                            | +  |     |
| 6.    | Блюдо качественное (нет подгоревших участков, плесени и т. д.)                    | +  |     |
| 7.    | На столовой посуде нет сколов                                                     | +  |     |
| 8.    | Санитарное состояние зала столовой хорошее, проводится дезинфекция                | +  |     |
| 9.    | Обеденные столы чистые (протертые)                                                | +  |     |
| 10.   | Соблюдение графика посещения столовой                                             | +  |     |
| 11.   | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)      | +  |     |

Комиссией проведен **визуальный осмотр остатков пищи** после приема пищи обучающимися. Полнота потребления блюд и продукции основного меню (из расчета: количество несъеденных порций / общее количество накрытых блюд) = 4 % несъеденных блюд.

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Нарушений требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 **выявлено/не выявлено**. Качество питания **соответствует/не соответствует** установленным нормам. Рекомендовано продолжить регулярный мониторинг фактического потребления блюд (процента несъедаемости).

**Члены комиссии:**

1. Отв. по питанию Силичева Н.П. /Силичева Н.П./
2. Зав. хозяйством Шипилова Т.П. /Шипилова Т.П./
3. Учитель Астафьева Е.А. /Астафьева Е.А./
4. Родитель Жан Оксана Владим /Жан Оксана Владим/
5. Родитель Монтышева Наталья Алекс /Монтышева Наталья Алекс/

С актом ознакомлен, зав.производством Ильиных Ю.С. /Ильиных Ю.С./