

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

07.04.2026

Время: 07.55

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

И.А. Гармашова

О.В. Шалеева

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества. Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят , говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

И.А. Гармашова

О.В. Шалеева

Оценочный лист

Дата проведения проверки 07.04.20

Инициативная группа проводившая проверку 1 "А" кл.

Гареева И.А.
Масленова С.В.

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

15.04.2026

Время: 07.55

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

С.И. Кашусеев

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят, говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

С.И. Кашусеев

Оценочный лист

Дата проведения проверки 15.04.20
Инициативная группа проводившая проверку Кошечкина С.С. Л.П.Б.

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

23.04.2026

Время: 08.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

С.И. Рябучева

О.П. Совер

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скушают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят , говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

С.И. Рябучева

О.П. Совер

Оценочный лист

Дата проведения проверки 23.04.20
Инициативная группа проводившая проверку

Рябушева С.С.
Савин В.Н.

Л. В. 4

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

15.04.2026

Время: 08.15

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

И.А. Ворникова
О.И. Шевярова

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скушают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят, говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

И.А. Ворникова
О.И. Шевярова

Оценочный лист

Дата проведения проверки 15 апреля

Инициативная группа проводившая проверку

17. Борисов А.В.
Савинарова С.И.

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режим функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

28.04.2026

Время: 08.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

В. Строкова

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скушают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят , говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

В. Строкова

Оценочный лист

Дата проведения проверки 28.04.2026

Инициативная группа проводившая проверку 2.А "Смирнова К.

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режим функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

07.05.2026

Время: 08.10

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

В.Т. Пухова

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят , говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

В.Т. Пухова

Оценочный лист

Дата проведения проверки

7 июля 2023

Инициативная группа проводившая проверку

2: В. Жукова В. Д.

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражно комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

15.05.2026

Время: 08.15

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

И. В. Чепкасова

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят, говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

И. В. Чепкасова

Оценочный лист

Дата проведения проверки

16.05.2026

Инициативная группа проводившая проверку

Д.Р. "Тараренкова М.Ф."

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- Б) да, но без учета возрастных групп
- В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
- Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
- Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
- Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
- Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режим функционирования организации?

- А) Да
- Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
- Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
- Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражно комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
- Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
- Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
- Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
- Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
- Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
- Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
- Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
- Б) Нет

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

20.05.2026

Время: 08.05

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

О.В. Митовская

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят, говорят что покушали дома.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

И.В. Чепкасова

О.В. Митовская

Оценочный лист

Дата проведения проверки 20.05.2020 г.

Инициативная группа проводившая проверку

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да
Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да
Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням
Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням
Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режим функционирования организации?

- А) Да
Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да
Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да
Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражно комиссии (за период не менее месяца)

- А) Да
Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да
Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да
Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да
Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да
Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да
Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да
Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да
Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да
Б) Нет