АКТ ПРОВЕРКИ № 1

родительского контроля за организацией питания обучающихся

Дата проведения: «24» 09 2026г.

Время проверки: с 9 час. 10 мин. до 11 час. 30 мин.

Место проведения: столовая МКОУ СОШ№2 им.Кешокова А.П.с.п. Шалушка

Комиссия в составе:

Председатель: Шикова М.З. представитель родительского комитета
(ФИО)

Члены комиссии: Керефова М.Б., Бжекшиева Ф.А., Хамбиева С.А., Дзагова М.В.

(ФИО)

Присутствовал: Кетукова М.М. (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

Нарушений нет

3. Выводы и рекомендации:

3.1. По итогам проверки комиссия отмечает:

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

(Вывод о соответствии/несоответствии нормам)

3.2. Рекомендации администрации школы и поставщику продуктов питания:
Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

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

Подписи членов комиссии:

1. Керефова М.О. / (ФИО)
2. Дзгоева М.В. / (ФИО)
3. Шикова М.З. / (ФИО)
4. Хамбиева С.А.

С актом ознакомлен:
ответственный за организацию питания: Кетурова М.М. / (ФИО)

«24» 09. 2026 г.

Оценочный лист родительского контроля горячего питания
МКОУ СОШ №2 им.Кешокова А.Н.с.п. Шалушка

Дата проверки: 24.09.26г.

Класс: 2

ФИО члена родительской комиссии: Шикова Марьяна Замировна

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): Замечаний нет	
	Итого по разделу А:	21б

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 подвявшие	Да
7.	Количество отходов по окончании приема пищи	Да
8.	Примечания (конкретные замечания): Замечаний нет	
	Итого по разделу Б:	21б

ИТОГОВЫЙ БАЛЛ (из 42 возможных): 42 б

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: Требует улучшений. Имеются серьезные недостатки.

· Менее 15 баллов: Неудовлетворительно. Необходимо срочное вмешательство администрации.

Выводы и рекомендации члена комиссии:

Так же учитывать вкусовые предпочтения детей и придерживаться утверждённому меню.

Подпись члена родительской комиссии:

1. _____ / Шикова М.З. /

Оценочный лист родительского контроля горячего питания
МКОУ СОШ №2 им.Кешокова А.П.с.п. Шалушка

Дата проверки: 24.09.26г.

Класс: 3,5

ФИО члена родительской комиссии: Дзагова Марина Владимировна

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): Замечаний нет	
	Итого по разделу А:	21б.

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 подвявшие	да
7.	Количество отходов по окончании приема пищи	да
8.	Примечания (конкретные замечания): Замечаний нет	
	Итого по разделу Б:	21б.

ИТОГОВЫЙ БАЛЛ (из 42 возможных): 42б.

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: Требует улучшений. Имеются серьезные недостатки.

· Менее 15 баллов: Неудовлетворительно. Необходимо срочное вмешательство администрации.

Выводы и рекомендации члена комиссии:

рекомендовано содержать пищеблок школы в таком же состоянии.

Подпись члена родительской комиссии:

1. _____ / Дзагова М. В. /

Оценочный лист родительского контроля горячего питания
МКОУ СОШ №2 им.Кешокова А.П.с.п. Шалушка

Дата проверки: 24.09.2026г.

Класс: 1

ФИО члена родительской комиссии: Бекешшева Диана Альбертовна

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): Замечаний нет	
	Итого по разделу А:	21 б

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 подвявшие	Да
7.	Количество отходов по окончании приема пищи	Да
8.	Примечания (конкретные замечания): Замечаний нет	
	Итого по разделу Б:	21б

ИТОГОВЫЙ БАЛЛ (из 42 возможных): 42б

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: Требует улучшений. Имеются серьезные недостатки.
- Менее 15 баллов: Неудовлетворительно. Необходимо срочное вмешательство администрации.

Выводы и рекомендации члена комиссии:

Продолжить практику ежедневного контроля температуры подаваемых блюд.

Подпись члена родительской комиссии:

1. _____ / Бикешкеева Д.А. /

Оценочный лист родительского контроля горячего питания
МКОУ СОШ №2 им.Кешокова А.П.с.п. Шалушка

Дата проверки: 24.09.2026г.

Класс: 2, Б

ФИО члена родительской комиссии: Керефова Марина Аликовна

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): Замечаний нет.	
	Итого по разделу А:	21 б.

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 подвявшие	Да
7.	Количество отходов по окончании приема пищи	Да
8.	Примечания (конкретные замечания): Замечаний нет	
	Итого по разделу Б:	21 б.

ИТОГОВЫЙ БАЛЛ (из 42 возможных): 42 б.

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: Требует улучшений. Имеются серьезные недостатки.

· Менее 15 баллов: Неудовлетворительно. Необходимо срочное вмешательство администрации.

Выводы и рекомендации члена комиссии:

Школьная столовая соответствует требованиям. Рацион питания соответствует утвержденному меню.

Подпись члена родительской комиссии:

1. _____ / Терехова М.О. /

Оценочный лист родительского контроля горячего питания
МКОУ СОШ №2 им.Кешокова А.П.с.п. Шалушка

Дата проверки: 24.09.2026.

Класс: 4

ФИО члена родительской комиссии: Хатбиева Светлана Ясировна

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): Замечаний нет	
	Итого по разделу А:	21 5

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 подвявшие	Да
7.	Количество отходов по окончании приема пищи	Да
8.	Примечания (конкретные замечания): Замечаний нет	
	Итого по разделу Б:	215

ИТОГОВЫЙ БАЛЛ (из 42 возможных): 42 б

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: Требует улучшений. Имеются серьезные недостатки.

· Менее 15 баллов: Неудовлетворительно. Необходимо срочное вмешательство администрации.

Выводы и рекомендации члена комиссии:

Сохранить взаимодействие с родительской общественностью в форме регулярных проверок 1 раз в месяц.

Подпись члена родительской комиссии:

1. _____ / Хатыпова С.А. /