

АКТ

проверки родительской общественностью организации горячего питания детей МБОУ СОШ № 40 г. Кирова (1-4 кл, ОВЗ, СВО, с инвалидностью, М\О, по абонементу, через кассу)

№ 5 от 24.02.2026г

Мы, член общественно-экспертного совета, **Гурьянова Т.С.**, член родительской общественности **Чуфырина Т.В.**, ответственная за организацию питания 1-4 классов **Бусыгина М.А.** (зам.директора), представитель администрации школы **Уральский Д.Ю.** с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в школе провели проверку по следующим параметрам и внесли информацию в оценочный лист.

Практика родительского контроля в школьной столовой:

- Обеденный зал

- Наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором; **Да, подписи имеются**

- Наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой; **Да, подписи имеются**

- Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд; **Замен нет**

- В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.-

- Прием пищи детьми

- Наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им). **По графику(прилагается)**

- Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи) **4Б** класса (2смена):

- какие блюда вкусные/невкусные; **пюре**, что не съели и почему; **котлеты, дома обедал**

- Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросили не убирать сразу стол одного класса) **4Б кл.: остатки первого блюда максимальные, остатки напитка минимальные.**

- что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд); **суп и частично второе блюдо**

- сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего. **75 % , на 10% , на 10% , на 5%)**

- Дегустация, обсуждение и разработка рекомендаций

– Покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (не специально накрытые для проверяющих). **Первое блюдо, второе, напиток**

– Оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры. **Вкусные, температура первого блюда (не горячее) соответствует норме, напиток вкусный.**

– Обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока итогов посещения. **Остались довольны, замечаний нет**

– Разработка рекомендаций по результатам проверки. Осуществляется в течение следующих нескольких дней с привлечением экспертов и использования экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по сбалансированности и стоимости меню. **Экспресс –анализ осуществлялся специалистами.**

-проверены журналы: по допуску к работе, бракеражный, технологические карты. **Все росписи есть, больных сотрудников нет в настоящее время.**

-проверен внешний вид и спецодежда персонала. Сотрудники обеспечены перчатками, 3-мя халатами каждая и колпаком. **Опрятный внешний вид.** Стирают сами. Все в перчатках. Есть маски.

Выводы и рекомендации :Замечаний по организации и качеству питания 1-4 классов в школе **нет**, по заполнению документов –**нет**, по внешнему виду сотрудников- **нет**. Оформлен оценочный лист, карта контроля. Рекомендовано в классах провести работу по мотивированию учащихся и родителей употреблять здоровое питание, соблюдать правила личной гигиены. Стенд по здоровому питанию присутствует. Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (по желанию детей и родителей), **таких детей на 24.02.2025г, 2025-2026 учебного года 2 –непереносимость глютена.2 класса, 5А и 5В питаются по абонементу. Негативных высказываний со стороны учащихся 1-4 классов не зафиксировано.** Параллельно опрашивались учащиеся 6-8 классов, питающиеся в столовой за наличный расчет или по карте через кассу (по абонементу питаются дети **5А и 5В** классов) об удовлетворенности ассортиментом и качеством питания и вкусовых предпочтениях подростков. **Негативных высказываний не было.**

2-х разовое питание детей **ОВЗ** и детей с инвалидностью, **1 разовое** - **СВО, МЮ** -замечаний нет. Все обучающиеся декретированных групп приходят систематически в столовую. Пропусков без уважительной причины нет.

Предложение : продолжать систематически информировать родителей школы на родительских собраниях о результатах опросов родителей, о результатах проверки организации питания. Вопросы питания поднимать на педсоветах или производственных собраниях коллектива, МО классных руководителей (23.03.2026г-педсовет) , знакомить под роспись и при

необходимости приглашать заведующую столовой Т.Г. Брагину ,
предложено продолжать витаминизировать питание школьников,
контролировать 2-х разовое питание детей ОВЗ и детей с
инвалидностью ,1 разовое –СВО ,М\О , не заменять другими блюдами ,
кормить по графику, согласно заявленным продуктам и блюдам, график
долива воды в чайник напечатан крупно и соблюдается.

Представитель экспертной
общественности О-ЭС:



Гурьянова Т.С.

Представитель родительской
общественности О-ЭС:



Чуфырина Т.В.

Ответственный за организацию
питания 1-4 классов, зам. директора :



Бусыгина М.А.

Представитель администрации школы:



Уральский Д.Ю.

Ознакомлена: заведующая столовой:



Брагина Т.Г.

**Карта контроля
по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов ,
с ОВЗ, с инвалидностью , СВО, МО, по абонементу, через кассу.**

Наименование организации МБОУ СОШ №40 г. Кирова

ФИО руководителя ОО Казанцев В.П.

Дата проведения проверки 24.02.2026г , 2 смена (Акт № 5)

Организатор питания МКУ «КП и СП»

Количество обучающихся в ОО 1262 1-4 классы-480 чел	
В 1 смену: 245детей	В 2 смену: 235 детей
В 1 смену: обед по графику (прилагается) С 8.50 до 10.40	В 2 смену: обед по графику(прилагается) С 13.00 до 15.20
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	В 2025-2026 учебном году 2 справки ,непереносимость глютена (справки прилагается) Койкова Екатерина ,2А и Чемодаков Владислав,2В
Диагнозы (перечислить)	Непереносимость глютена (справки прилагается)
Специальное меню	Имеется/не имеется По согласованию с родителями дети едят пищу, которая им не противопоказана
Наличие программы производственного контроля	Имеется/не имеется Имеется
Наличие контрольных блюд на раздаче	Имеется/не имеется Имеется
Книга жалоб и предложений	Имеется/не имеется Имеется

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	да
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе	да

	обработка столов, после каждого приема пищи	
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	Да
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	Да, работает рециркулятор в обеденном зале, включается \отключается в ручном режиме. При проверке –работал.
1.5	Работники столовой работают в перчатках	Да
1.6	Наличие графика питания учащихся	Да, на видном месте, постоянно (2 смены)
2.	Меню	
2.1	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	Да, выложено на сайте школы
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Да, приказ № 204-ОД от 02.09.2024гот прошлого года ,т.к состав не изменился
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	да
3.3	Бракераж проводится своевременно	Да, проверено 24.02.2026
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	да
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	Да Да, приказ от 02.09.2024г №205-од о назначении ответственного за питьевой режим (зам директора по АХЧ).Приказ тот же Да, имеется график долива воды (на стенде).
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	Да (на сайте)
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания	Да, состав прежний.

	обучающихся	
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да


Примечания: Учащиеся питаются согласно графика, спокойно, без спешки, классный руководитель наблюдает за приемом пищи (4Б класс) . Акт проверки прилагается. Проверены бракеражный журнал и журнал по допуску на работу персонала, все подписи в наличии, больных сотрудников нет. Проверен внешний вид и спецодежда персонала , сотрудники обеспечены перчатками, 3 халатами и колпаком. Внешний вид опрятный, все в перчатках , колпаках и спецодежде.

Выводы комиссии: Предоставленные учащимся блюда не отличаются от заявленных в меню, второе блюдо (пюре и котлета) органолептически привлекательное, вкусное, температурный режим сохраняется , обучающиеся съедают второе блюдо на 75%, 10%, 10%, 5% (см. Акт). 5А и 5В питаются по абонементу. Осуществляется витаминизация, напиток из фруктов, ягод и плодов (особенно смородины , шиповника). График посещения столовой соблюдается. Спецодежда сотрудников соответствует нормам, все в перчатках. Гигиенические требования к пищеблоку не нарушаются, документация в порядке (положения и приказы) предоставлена членам ОЭС и администрации. Предложения и рекомендации членов ОЭС и администрации выполнены.

Предложения: Работникам пищеблока предложено, продолжать витаминизацию блюд обучающихся. Провести контрольную проверку в марте 2026г . Выступить на п/с 23 марта 2026г и на последующих родительских собраниях 08.04.2026 г и 22.04.2026г с информацией о здоровом питании, провести мотивационную работу в классными руководителями и родителями о необходимости здорового питания детей.

Состав комиссии:

Представитель родительской общественности О-ЭО:  Чуфырина Т.В.

Ответственная за организацию питания 1-4 классов:  Бусыгина М.А.

Представитель экспертной общественности О-ЭС:  Гурьянова Т.С.

Представитель администрации школ:  Уральский Д.Ю.

Ознакомлена: Заведующая столовой:  Брагина Т.Г.

АКТ

проверки родительской общественностью организации горячего питания детей МБОУ СОШ № 40 г. Кирова (1-4 кл, ОВЗ, СВО, с инвалидностью, М\О, по абонементу, через кассу)

№ 6 от 24.03.2026г

Мы, член общественно-экспертного совета, **Гурьянова Т.С.**, член родительской общественности **Чуфырина Т.В.**, ответственная за организацию питания 1-4 классов **Бусыгина М.А.** (зам.директора), представитель администрации школы **Уральский Д.Ю.** с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в школе провели проверку по следующим параметрам и внесли информацию в оценочный лист.

Практика родительского контроля в школьной столовой:

- Обеденный зал

- Наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором; **Да, подписи имеются**

- Наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой; **Да, подписи имеются**

- Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд; **Замен нет**

- В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.-

- Прием пищи детьми

- Наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им). **По графику(прилагается)**

- Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи) **3Г** класса (1смена):

- какие блюда вкусные/невкусные; **пюре**, что не съели и почему; **котлеты, дома завтракали**

- Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросили не убирать сразу стол одного класса) **3Г кл.: остатки второго блюда максимальные, остатки напитка минимальные.**

- что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд **второе блюдо(котлеты)**

- сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего. **70 % , на 15% , на 10% , на 5%)**

- Дегустация, обсуждение и разработка рекомендаций

– Покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (не специально накрытые для проверяющих) **второе, напиток**

– Оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры. **Вкусные, температура второго блюда (не горячее) соответствует норме, напиток вкусный, витаминизированный..**

– Обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока итогов посещения. **Остались довольны, замечаний нет**

– Разработка рекомендаций по результатам проверки. Осуществляется в течение следующих нескольких дней с привлечением экспертов и использования экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по сбалансированности и стоимости меню. **Экспресс – анализ осуществлялся специалистами.**

-проверены журналы: по допуску к работе, бракеражный, технологические карты. **Все росписи есть, больных сотрудников нет в настоящее время.**

-проверен внешний вид и спецодежда персонала. Сотрудники обеспечены перчатками, 3-мя халатами каждая и колпаком. **Опрятный внешний вид.** Стирают сами. Все в перчатках. Есть маски, не надеты.

Выводы и рекомендации :Замечаний по организации и качеству питания 1-4 классов в школе **нет**, по заполнению документов –**нет**, по внешнему виду сотрудников- **нет**. Оформлен оценочный лист, карта контроля.

Рекомендовано в классах провести работу по мотивированию учащихся и родителей употреблять здоровое питание, соблюдать правила личной гигиены. Стенд по здоровому питанию присутствует. Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (по желанию детей и родителей), **таких детей на 24.03.2026 г, 2025-2026 учебного года 2 –непереносимость глютена. 2 класса, 5А и 5В питаются по абонементу. Негативных высказываний со стороны учащихся 1-4 классов не зафиксировано**. Параллельно опрашивались учащиеся 5,9-11 классов, питающиеся в столовой за наличный расчет или по карте через кассу (по абонементу питаются дети **5А и 5В** классов) об удовлетворенности ассортиментом и качеством питания и вкусовых предпочтениях подростков. **Негативных высказываний не было.**

2-х разовое питание детей ОВЗ и детей с инвалидностью, 1 разовое - СВО, М\О -замечаний нет. Все обучающиеся декретированных групп приходят систематически в столовую. Пропусков без уважительной причины нет (на основании табеля).

Предложение : продолжать систематически информировать родителей школы на родительских собраниях о результатах опросов родителей, о результатах проверки организации питания. Вопросы питания поднимать на педсоветах или производственных собраниях коллектива, МО классных руководителей (май 2026г-педсовет), знакомить под роспись и при необходимости приглашать заведующую столовой Т.Г. Брагину ,

предложено продолжать витаминизировать питание школьников, контролировать 2-х разовое питание детей ОВЗ и детей с инвалидностью, 1 разовое –СВО, МЮ, не заменять другими блюдами (кроме учащихся со справками, безглютеновая пища), кормить по графику, согласно заявленным продуктам и блюдам, график долива воды в чайник напечатан крупно и соблюдается.

Представитель экспертной
общественности О-ЭС:

Гурьянова Т.С.

Представитель родительской
общественности О-ЭС:

Чуфырина Т.В.

Ответственный за организацию
питания 1-4 классов, зам. директора :

Бусыгина М.А.

Представитель администрации школы:

Уральский Д.Ю.

Ознакомлена: заведующая столовой:

Брагина Т.Г.

**Карта контроля
по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов ,
с ОВЗ, с инвалидностью , СВО, МО, по абонементу, через кассу.**

Наименование организации МБОУ СОШ №40 г. Кирова

ФИО руководителя ОО Казанцев В.П.

Дата проведения проверки 24.03.2026г , 1 смена (Акт № 6)

Организатор питания МКУ «КП и СП»

Количество обучающихся в ОО 1262 1-4 классы-480 чел	
В 1 смену: 245детей	В 2 смену: 235 детей
В 1 смену: обед по графику (прилагается) С 8.50 до 10.40	В 2 смену: обед по графику(прилагается) С 13.00 до 15.20
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	В 2025-2026 учебном году 2 справки ,непереносимость глютена (справки прилагается) Койкова Екатерина ,2А и Чемодаков Владислав,2В
Диагнозы (перечислить)	Непереносимость глютена (справки прилагается)
Специальное меню	Имеется/не имеется По согласованию с родителями дети едят пищу, которая им не противопоказана
Наличие программы производственного контроля	Имеется/не имеется Имеется
Наличие контрольных блюд на раздаче	Имеется/не имеется Имеется
Книга жалоб и предложений	Имеется/не имеется Имеется

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	да
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе	да

	обработка столов, после каждого приема пищи	
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	Да
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	Да, работает рециркулятор в обеденном зале, включается \отключается в ручном режиме. При проверке –работал.
1.5	Работники столовой работают в перчатках	Да
1.6	Наличие графика питания учащихся	Да, на видном месте, постоянно (2 смены)
2.	Меню	
2.1	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	Да, выложено на сайте школы
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Да, приказ № 204-ОД от 02.09.2024г от прошлых лет ,т.к состав не изменился
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	да
3.3	Бракераж проводится своевременно	Да, проверено 24.03.2026
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	да
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	Да Да, приказ от 02.09.2024г №205-од о назначении ответственного за питьевой режим (зам директора по АХЧ).Приказ тот же Да, имеется график долива воды (на стенде).
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	Да (на сайте)
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания	Да, состав прежний.

	обучающихся	
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да


Примечания: Учащиеся питаются согласно графика, спокойно, без спешки, классный руководитель наблюдает за приемом пищи (3Г класс) . Акт проверки прилагается. Проверены бракеражный журнал и журнал по допуску на работу персонала, все подписи в наличии, больных сотрудников нет. Проверен внешний вид и спецодежда персонала , сотрудники обеспечены перчатками, 3 халатами и колпаком. Внешний вид опрятный, все в перчатках , колпаках и спецодежде.

Выводы комиссии: Предоставленные учащимся блюда не отличаются от заявленных в меню, второе блюдо (пюре и котлета) органолептически привлекательное, вкусное, температурный режим сохраняется , обучающиеся съедают второе блюдо на 70%, 15%, 10%, 5% (см. Акт). 5А и 5В питаются по абонементу. Осуществляется витаминизация, напиток из фруктов, ягод и плодов (особенно смородины , шиповника). График посещения столовой соблюдается. Спецодежда сотрудников соответствует нормам, все в перчатках. Гигиенические требования к пищеблоку не нарушаются, документация в порядке (положения и приказы) предоставлена членам ОЭС и администрации. Предложения и рекомендации членов ОЭС и администрации выполнены.


Предложения: Работникам пищеблока предложено, продолжать витаминизацию блюд обучающихся. Провести контрольную проверку в апреле 2026г . Выступить на п/с в мае 2026г и на последующем родительском собрании 15.04.2026 г с информацией о здоровом питании, провести мотивационную работу с классными руководителями и родителями о необходимости здорового питания детей.

Состав комиссии:

Представитель родительской общности О-ЭО:  Чуфырина Т.В.

Ответственная за организацию питания 1-4 классов:  Бусыгина М.А.

Представитель экспертной общности О-ЭС:  Гурьянова Т.С.

Представитель администрации школ:  Уральский Д.Ю.

Ознакомлена: Заведующая столовой:  Брагина Т.Г.