

Приложение 3
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 11»

Акт
по результатам контроля готовой продукции,
соответствие технологии производства и органолептических свойств готовой пищи

«02» 10 2026г. № 1

Комиссией в составе:
Председатель комиссии Лоскутова А.А

Члены комиссии:
Латаев С.В, Рыбкина А.А, Щербаков П.Е, Богаева И.М.

Произведен контроль выхода готовой продукции на пищеблоке и установлено:

№ п/п	Наименование готовой продукции	выход готовой пищи по меню	выход готовой пищи фактически	Температура подаваемых блюд	органолептические свойства готовой пищи
	Рис припущенный	200	350г.	Соответствует норме.	Рассыпчатый, чересчур мягкий
	Котлета деревенская	80		Соответствует норме.	Вкус соответствует данному продукту.
	Соус томатный	20		Соответствует норме.	В меру густой

	ЧАЙ С САХАРОМ	200г		Соответствует норме	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧН.	30		Соответствует норме	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30		Соответствует норме	

ходе проверки комиссией установлено:

Соответствует весовая норма блюд заявочная, температурный режим блюд выдержан, внешний вид сотрудников соответствует санитарным нормам соблюдается.

Обратить внимание на качество полуфабрикатов (котлеты, пюре)

редседатель комиссии: (Поснухова А.А.)

лены комиссии: (Латаев С.В.)
(Рыбнина А.А.)
(Шервашов П.Е.)
(Бодаева И.Н.)
( )

Приложение 2
к Положению о родительском
контроле за организацией горячего
питания обучающихся

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации цикличное 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 по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
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 помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	