АКТ № 2 от «18». 10 2026 г.
родительского контроля столовой (параллели 1-9 классы)
МБОУ Гимназия № 21 г. Батайска
на предмет организации горячего и качественного
(согласно СанПиН) питания обучающихся.

Дата проведения проверки: «18» 10 2026 г Время проверки: 11 ч. 25 мин.
Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:
Кравцова М.С. - член УС; Лаврова Е.Я. - 7Д класс;
Гежа М.Н.-мед.работник, выявили:

	Вопрос	Да/нет
1	**Имеется ли в организации меню?**	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	**Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?**	
	А) да	да
	Б) нет	
3	**Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?**	
	А) да	да
	Б) нет	
4	**В меню отсутствуют повторы блюд?**	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	**В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты**	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	**Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?**	
	А) да	да
	Б) нет	
7	**Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	да
	Б) нет	
8	**От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?**	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	**Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?**	
	А) да	да
	Б) нет	
11	**Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?**	

	А) да	да
	Б) нет	
12	**Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?**	
	А) да	да
	Б) нет	
13	**Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	**Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	да
	Б) нет	
15	**Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?**	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	**Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?**	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	**Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?**	
	А) нет	нет
	Б) да	

Другие замечания: **не выявлены**.

Вывод: Столовая, МБОУ Гимназии № 21, работает в полном режиме согласно СанПин. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания, опрос детей показал, что детям, приготовленная продукция нравится, вкусная. Комиссия, поблагодарили работников столовой за приготовленные вкусно блюда.

Акт подписали:

1. Храмцова Галина Сергеевна - член УС _____;
2. Подрезова Елена Павловна 7Д класса _____;
3. Гежа М.Н.- мед.работник МБОУ Гимназии № 21 _____;.