

**АКТ №6**  
**по итогам проведения родительского контроля за организацией**  
**горячего питания в МБОУ СОШ №3**

26.02.2026г.

**Комиссия в составе:**

Хартавакян И.А. – председатель комиссии;  
Кураян Т.Х. – ответственный за организацию питания в 1-4 классах;  
Мелкумян С.С. – ответственный за организацию питания в 5-11 классах;  
Интюхова М.А. – представитель родительской общественности;  
Кураян Е.С. – представитель родительской общественности.

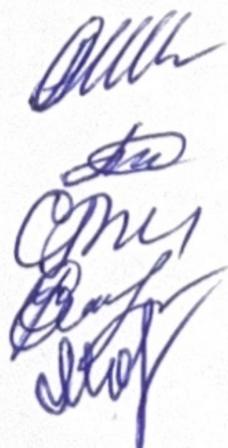
Составили настоящий акт в том, что 26 февраля 2026 года в 10.00 была проведена проверка столовой МБОУ СОШ №3.

На момент проверки было установлено:

- Санитарное состояние столовой посуды соответствует нормам СанПиН;
- Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует нормам СанПиН; число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- Наименование реализуемых блюд соответствует перспективному меню;
- Имеются декларации о соответствии на реализуемые крупы, сырое мясо, овощи и фрукты.

**Вывод:** санитарное состояние столовой посуды соответствует всем нормам СанПиН, санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует нормам СанПиН; число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение; наименование реализуемых блюд соответствует перспективному меню.

Члены комиссии:



И.А. Хартавакян  
Т.Х. Кураян  
С.С. Мелкумян  
Е.С. Кураян  
М.А. Интюхова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ СОШ №3**

Дата и время проведения проверки: 26.02.2026, 10<sup>00</sup>

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

1. Мелькумен С.С
2. Кураев В.С
3. Витюхов А.А
4. Кураев А.А
5. Хартаваскин И.А

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
	– средствам для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
15	Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления родителей		
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
19	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Член(ы) комиссии:

  
 подпись

  
 ФИО