

АКТ №8

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

20.05.2026 г.

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;
Тациян А.А. - представитель родительской общественности.






Составили настоящий акт в том, что 20 мая 2026 года в 10.00 была проведена проверка столовой МБОУ СОШ №3.

На момент проверки было установлено:

- Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует нормам СанПиН; число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- Санитарное состояние столовой посуды соответствует нормам СанПиН;
- 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. Документация по соответствию используемой продукции в норме.

Члены комиссии:

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

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

Дата и время проведения проверки: 20.05.2016, 10:00

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

И.А. Варшавский

Т.Х. Курален

С.С. Мельниченко

М.А. Шморова А.А. Жаушев.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			

