Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 имени В.А.Малых

АКТ ПРОВЕРКИ №1
проверки школьного питания комиссией родительского контроля

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №1 на сентябрь-май 2026-2027 уч. г. Организация в школьной столовой горячего питания для обучающихся МАОУ СОШ №1.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Дата проверки: 21.09.2026г.

Время проверки: с 10 час. 25 мин. до 11 час. 10 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Прядко О.С., родитель 6 «Б» класса;

Ужастова М,А., родитель 2 «Б» класса;

Кирилова М.А., родитель 4 «А» класса.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации - ответственный за организацию питания Леонтьева В Н.

В ходе проверки установлено:

В школьной столовой на 22.09.2026 года было вывешено меню, в котором предложено: Котлеты Пермские-90 гр., макаронные изделия отварные-200 гр., напиток Витошка-200гр., хлеб пшеничный витаминизированный-39 гр., хлеб ржаной-19 гр.

Вкусовые качества и соответствие порций: Члены комиссии отметили высокое качество блюд и соответствие порций возрастным потребностям детей. В ходе дегустации были оценены блюда, предложенные учащимся, и сделан вывод об уровне вкуса и качества приготовления.

Документальное оформление: Проведен контроль ведения журнала бракеража готовой продукции. Записи вносились регулярно, результаты органолептической оценки блюд были утверждены подписями членов бракеражной комиссии.

Состояние помещений и оборудование: санитарное

состояние обеденного зала и пищеблока признано удовлетворительным. Наличие достаточного количества посуды подтверждено, состояние посуды также признано удовлетворительным.

Гигиенические нормы: Установлено, что сотрудники столовой соблюдают необходимые гигиенические требования: носят халаты, чепцы и перчатки. Перед входом в обеденный зал дети моют руки, используя жидкое мыло и электрополотенца. Имеются три раковины для мытья рук.

Организация питания. Организация питания включает сопровождение классов классными руководителями, которые контролируют поведение учеников и соблюдение правил поведения в столовой. Столы накрыты отдельно для каждого класса, обеспеченность посадочными местами признана достаточной. Отмечено минимальное количество пищевых отходов после приема пищи.

Общие выводы: Комиссия пришла к выводу, что школьная столовая полностью соответствует всем предъявляемым требованиям нормативных актов. Технологические карты разработаны для всех меню, заведующий столовой осуществляет постоянным контроль над поступающими продуктами, закладкой ингредиентов и процессом приготовления пищи. Родительский контроль дал положительную оценку работе школьной столовой. Замечаний и претензии со стороны членов комиссии не поступило.

Члены комиссии родительского контроля:

_____/Прядко О.С./

_____/Ужастова М.А./

_____/Кирилова М.А./

Приложения к акту:
Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 л., в 1 экз.

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Ответственный за организацию питания_____/Леонтьева В.Н./

Приложение
к акту №1 от 21.09.2026

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 21.09.2025 с 10 час. 25 мин. до 11 час. 10 мин.. обед

Члены комиссии, проводившие проверку:

Прядко О.С., родитель 6 «Б» класса;
Ужастова М,А., родитель 2 «Б» класса;
Кирилова М.А., родитель 4 «А» класса.

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1	Имеется доступ:	да	
	- к раковинам для мытья рук;	да	
	- мылу и антисептикам;	да	
	- средствам для сушки рук	да	
2	Обучающееся пользуется созданными условиями	да	
	Санитарно-технологическое состояние помещений для приема пищи		
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка посещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях ля приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и скамейки без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и сто новой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
	Режим работы помещений для приема пищи		
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
	Рацион питания		

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительность, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения замены блюд при сравнении основного меню с ежедневные не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подают детям в соответствуют с температурой, указанной в технологических картах	да	
	Культура обслуживания		
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии родительского контроля:

_____/Прядко О.С./

_____/Ужастова М.А/

_____/Кирилова М.А./