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

# АКТ ПРОВЕРКИ №2
## проверки школьного питания комиссией родительского контроля

В рамках плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №1 на сентябрь-май 2026–2027 уч. г.

**Цель:** соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований.

**Дата проверки:** 12.10.2026

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

**Проверку осуществили:** члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Шадрина Г.Ю., родитель 8 «Б»;
Лукашевич Г.А., родитель 4 «А»;
Бусыгина А.А., родитель 10 класса.

**Присутствовали:** представитель образовательной организации - ответственный за организацию питания Леонтьева В.Н.

**В ходе проверки выявлено:**

В школьной столовой на 12.10.2026 года было вывешено меню, в котором предложено:

- Суп картофельный с горбушей -240 гр.
- Котлета из говядины -90 гр.
- Макаронные изделия отварные - 150 гр.
- Напиток Витошка - 200 гр.
- Хлеб пшеничный витаминизированный -27 гр.

**Качество и объем порций:** Члены комиссии отметили высокое качество блюд и соответствие порций возрастным потребностям детей.

**Документация:** Проведен контроль ведения журнала бракеража готовой продукции. Записи вносились регулярно, результаты органолептической оценки утверждены подписями.

**Состояние помещений:** Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока признано удовлетворительным. Наличие достаточного количества посуды подтверждено.

**Гигиена:** Установлено, что сотрудники столовой соблюдают необходимые гигиенические требования. Перед входом в обеденный зал дети моют руки, используя жидкое мыло и электрополотенца.

**Организация процесса:** Питание включает сопровождение классов классными руководителями. Столы накрыты отдельно для каждого класса, посадочных мест достаточно. Пищевые отходы после приема пищи минимальны.

**Выводы:** Комиссия установила, что школьная столовая полностью соответствует всем предъявляемым требованиям нормативных актов. Технологические карты в наличии, заведующий осуществляет контроль над продуктами и закладкой ингредиентов. Работа столовой оценена положительно. Замечаний не выявлено.

**Члены комиссии родительского контроля:**

_____/Шадрина Г.Ю./

_____/Лукашевич Г.А./

_____/Бусыгина А.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 №2 от 12.10.2026

**Оценочный лист**
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 12.10.2025 с 10 час. 25 мин. до 11 час. 10 мин.. обед

Члены комиссии, проводившие проверку:

Шадрина Г.Ю., родитель 8 «Б»;
Лукашевич Г.А., родитель 4 «А»;
Бусыгина А.А., родитель 10 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:

_____/Шадрина Г.Ю./

_____/Лукашевич Г.А./

_____/Бусыгина А.А./