

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24»
(МАОУ «СОШ №24»)

АКТ ПРОВЕРКИ № 7

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «СОШ №24» на 2024/2025 учебный год был проведен мониторинг качества питания обучающихся МАОУ «СОШ №24» в составе следующих членов комиссии:

Зрощина Э.В., Землюкина Я.А., Мурзина Э.С.

и представителя образовательной организации Бондарь Ю.А.

Время проверки: 8⁰⁰ - 9⁰⁰ 13.05.2025

В ходе проведения проверки:

Проверено меню: кукуруза отварная - 50 гр, супе из рыбы - 90 гр,
пюре картофельное - 150 гр, чай сахарный - 180 гр,
хлеб пшеницей - 10 гр.

выявлены нарушения: не выявлено

сформированы предложения: —

Приложения к акту:

— оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.;

- фото- и видеоматериалы, использованные при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Зрощина Э.В.
Землюкина Я.А.
Мурзина Э.С.

Зрощина Э.В.
Землюкина Я.А.
Мурзина Э.С.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Бк

Бондарь Ю.А.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24»

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 8⁰⁰ - 9⁰⁰ час, 13.05.2025
Члены Комиссии, проводившие проверку: Крошкова Е.В., Землякина Я.А., Мурзина Е.С.

№	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	Уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии проведена качественно	✓	
6	Обеденные столы и стулья чистые (протертые), без видимых повреждений	✓	
7	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
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 официальном сайте образовательной организации для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии: Крошкова Е.В.
Землякина Я.А.
Мурзина Е.С.

В.В. В.В.
Г.И. Г.И.
М.И. М.И.