

АКТ ПРОВЕРКИ № 9

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «СОШ №24» на 2025/2026 учебный год был проведен мониторинг качества питания обучающихся МАОУ «СОШ №24» в составе следующих членов комиссии:

Ерошенина Е.В., Мурзина Е.С.
и представителя образовательной организации Бондарь Ю.А.

Время проверки: 13.10.2025 8⁰⁰

В ходе проведения проверки:

Проверено меню: каша овсяная Тертулес тиграл молочная
с маслом 200 гр. Омлет - записка на завтрак
кофеиновый напиток с молоком, батон

выявлены нарушения: записка оладьев на завтрак в меню не указана.
батон с истекшим сроком годности.

сформированы предложения: наладить логистику с хлебобулочными
хлеб должен привозить в 7 часов утра до кормления
детей, 13.10.25 хлеб привезли в 8⁵⁵.

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:

Ерошенина Е.В.
Мурзина Е.С.

Ерошенина Е.В.
Мурзина Е.С.

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

Бондарь Ю.А.

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: 13.10.2025 8⁰⁰ - 9⁰⁰
Члены Комиссии, проводившие проверку: Грешина Е.В. 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: Грешина Е.В.
Мурзина Е.С.

Взвешив.
Директор