

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

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:

Борисенко Е. В., Мурзина Е. С.

и представителя образовательной организации Басарычев А. А..

Время проверки: 13. 10. 2025 8⁰⁰

В ходе проведения проверки:

Проверено меню: кафе в классах Третьего этажа - оценочный лист
в классах 100-101 гр. Осажды - зале для занятий
Корейской пекарни с магазином, багет

выявлены нарушения: зеленые салаты на прессе в меню не указались.
Багеты с корейской начинкой сроком годности.

сформированы предложения: изменить меню с хлебодареским
хлеб должны приходить в 7 часов утра до корейской
пекарни, 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:

Борисенко Е. В.
Мурзина Е. С.

Басарычев А. А.

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

Б
Басарычев А. 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: Греческая 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 (протерты), 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: Греческая Е.В.

Греческая Е.В.
Мурзина Е.С.