

АКТ ПРОВЕРКИ № 10
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:

Леурзасар Е.С., Бресянель К.Н., Еролинова Е.В., Шигово Г.В.

и представителя образовательной организации Тавлиекова Г.Н.

Время проверки: 8⁰⁰ - 9⁰⁰

В ходе проведения проверки:

Проверено меню: компот московский 90г, салат томатный 30г,
рис пропущенный 150г, мясо обжаренное марковка 30г,
чай с сахаром 200мл, хлеб пшеничный 20г.

выявлены нарушения: нарушения не выявлены

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:

Леурзасар Е.С.
Бресянель К.Н.
Еролинова Е.В.
Шигово Г.В.

Леурзасар Е.С.
Бресянель К.Н.
Еролинова Е.В.
Шигово Г.В.
Тавлиекова Г.Н.

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

Григорьев А.А.

Леурзасар Е.С.
Бресянель К.Н.
Еролинова Е.В.
Шигово Г.В.
Тавлиекова Г.Н.

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

Дата и время проведения проверки: 19.11.2025 8:20

Члены Комиссии, проводившие проверку: Леуржинская Е.С., Бресенецкая К.Н., Ермакова Е., Шимтова Т.В.

| № | 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 с 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: Леуржинская Е.С.

Бресенецкая К.Н.

Шимтова Т.В.

Бресенецкая К.Н.