

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:

Мурзан Е.С., Бреслав К.А., Еремеев Е.В., Ицкова Т.В.

и представителя образовательной организации Тявлякова Т.Н.

Время проверки: 8<sup>00</sup> - 9<sup>00</sup>

В ходе проведения проверки:

Проверено меню: котлетная московская 90г, суп картофельный 30г,  
рис припущенный 150г, пюре овощная морковная 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:

Мурзан Е.С.  
Бреслав К.А.  
Еремеев Е.В.  
Ицкова Т.В.

Мурзан Е.С.  
Бреслав К.А.  
Еремеев Е.В.  
Ицкова Т.В.

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

Тявлякова Т.Н.

Тявлякова Т.Н.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24»

Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 19.11.2025 8<sup>20</sup>

Члены Комиссии, проводившие проверку: Мурзина Е.С., Брестова К.И., Ершова Е.И., Шитова Т.В.

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам; средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
19	Работники пищеблока одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

Мурзина Е.С.  
Брестова К.И.

Ершова Е.И.  
Шитова Т.В.