

АКТ ПРОВЕРКИ
комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУ АСОШ №2

На основании положения о родительском контроле

Была проведена проверка столовой МБОУ АСОШ №2

Дата и время проверки: 03.09.2019г. 15:00

Проверку провели (Ф.И.О., класс):

Федорова Мария Викторовна, 4Е

Сидорова Виктория Владимировна, 4, А

Александрова Татьяна Викторовна, 3, Б

Посады Елизавета Александровна

При проведении проверки присутствовали:

Березина Т.И. - завуч МБОУ АСОШ №2

Зав. столовой

Бирюков С.В. - ответственный за питание

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

п. 1, 2, 3 п. 9

п. 5 п. 10

п. 6 п. 20

п. 7 п. 22

– сформированы предложения:

пересмотреть рецептуру первых блюд с учетом
увеличения в блюдах мясного блюда; ограничить
количество тушенок во вторых блюдах;
использовать стеклянные приборы на столах для подачи пищи;
использовать деревянные дощечки для подачи столовых приборов; обеспечить
Приложения к акту: фотографирование рук в перчатках, фото с
приборами. Изменить внешний вид банф.

1. Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МБОУ АСОШ №2
Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лист Федорова М.В.

Л Сидорова В.В.

Л Александрова Т.В.

Л Посады Е.А.

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

Колыбельникова И.Д. – директор МБОУ АСОШ №2

И. Колыбельникова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ АСОШ №2**

Дата и время проведения проверки: 03.02.2026 , 15⁰⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Лямтконова Виктория Владимировна
Александрова Татьяна Викторовна
Кисарь Евгений Александрович
Федоренко Мария Витальевна

№ п/п	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	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	50	50
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		✓
7	Обеденные столы чистые (протерты)	50	50
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	50	50
10	Столовая посуда без сколов и трещин	95%	95%

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	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	-
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	Температура
Культура обслуживания		
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓

Член(ы) комиссии:

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____