

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ординская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Ординская СОШ»)

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Ординская СОШ» на 2025/26 учебный год.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ «Ординская СОШ» и качества питания в школьной столовой.

Дата и время проверки: 30.09.2025 12:00

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Кашина Екатерина Владимировна;
- Гуляева Елена Вячеславовна;
- Орлова Ольга Анатольевна

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Швецова Т.А.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

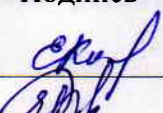
– сформированы предложения:

Классным руководителям провести беседу
о необходимости мыть руки перед едой.

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Дата	Подпись	ФИО
30.09.2025		Кашина Е.В.
30.09.2025		Гуляева Е.В.
30.09.2025		Орлова О.А.

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

Ответственный за организацию питания

30.09.2025г.

Т.А. Швецова

		Да	Нет
Показатели качества питания			
1	Соблюдены ли нормы питания:		
- мытьё и дезинфекция рук		✓	
- использование 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 проводится уборка помещений для приема пищи или работниками комиссии	✓	
6	Напольные, настенные и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Оборудованы столы, стулья (перетяжки)	✓	
8	Оборудованы столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столах приборах и столовой посуде отсутствуют влага	✓	
10	Столовые посуды без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Насколько утвержденный график приема пищи обучающихся	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся	✓	

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ординская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Ординская СОШ»)

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 30.09.2025 в 12:00

Члены Комиссии, проводившие проверку:

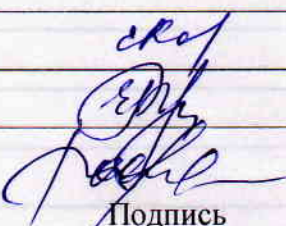
Кашкина Е.В., Тумяева Е.В., Орлова О.А.

№ 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	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	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 для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
19	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

НАИМЕНОВАНИЕ	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
	вкус	t подачи	соответствие норме отпуска
Второй прием пищи:			
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	норм	норм	соотв
БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	норм	норм	соотв
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	норм	норм	соотв
ЧАЙ С САХАРОМ	норм	норм	соотв
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	норм	норм	соотв
ХЛЕБ РЖАНОЙ	норм	норм	соотв

Члены комиссии:

30.09.2025		Кашина Е.В.
30.09.2025		Гуляева Е.В.
30.09.2025		Орлова О.А.
Дата	Подпись	ФИО

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464159

Владелец Сарапульцева Ольга Николаевна

Действителен с 25.10.2023 по 24.10.2024