

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 7

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. Наличие и соответствие требованиям примерного меню. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню Санитарно-техническое содержание обеденного зала (зоны питания, накрытия столов), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

Дата и время проверки: 25.03.2025 12:35

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

- Кашина Е.В.;
- Гуляева Е.В.;
- Феденева Д.Ю.

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

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Отсутствуют.



– сформированы предложения:

Предложений не поступало. Все работы в столовой проводятся в соответствии с СанПиН. Блюда соответствуют утвержденному меню. Обеденный зал в норме.

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 |
|------------|---|---------------|
| 25.03.2026 |  | Кашина Е.В. |
| 25.03.2026 |  | Гуляева Е.В. |
| 25.03.2026 |  | Феденева Д.Ю. |

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

Ответственный за организацию
питания
25.03.2026г.



Т.А. Швецова

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: 25.03.2026 в 12.35

Члены Комиссии, проводившие проверку:

- Кашина Екатерина Владимировна;
- Гуляева Елена Вячеславовна;
- Феденева Дарья Юрьевна.

| № 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 (протерты) | ✓ | |
| 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: | | | |
| БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ | норм | норм | соотв |
| ЧАЙ С САХАРОМ | норм | норм | соотв |
| БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ | норм | норм | соотв |
| ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ | норм | норм | соотв |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ | норм | норм | соотв |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | норм | норм | соотв |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | норм | норм | соотв |

Члены комиссии:

25.03.2026

25.03.2026

25.03.2026

Дата



Подпись

Кашина Е.В.

Гуляева Е.В.

Феденева Д.Ю.

ФИО