

## АКТ ПРОВЕРКИ № 20

### комиссией по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Медянская ООШ»

На основании плана работы

Была проведена проверка по контролю за организацией и качеством питания

Время проверки: 23 июня 2025

Проверку провели: Запивалова Екатерина Валерьевна - председатель комиссии, ответственный за организацию ВР и питания обучающихся.

Климовских А.А. – воспитатель детского сада, родитель

Накарякова А.А. – родитель

Киселева Е.А. – родитель

Саришвили С.Н. – родитель

Мишарина О.И. – родитель

При проведении проверки присутствовали:

Смирнова Л.В. – шеф-повар школьной столовой.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений не выявлено

– сформированы предложения:

Приложения к акту:

- чек-лист проверки качества организации питания.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся:

Запивалова Е.В. / Запивалова Е.В.

Накарякова А.А. / Накарякова А.А.

Киселева Е.А. / Киселева Е.А.

Саришвили С.Н. / Саришвили С.Н.

Мишарина О.И. / Мишарина О.И.

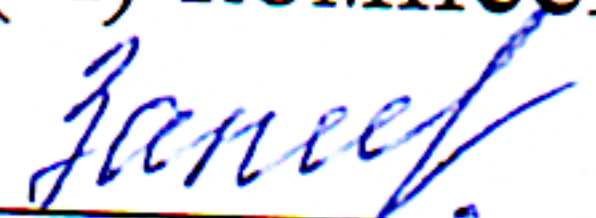
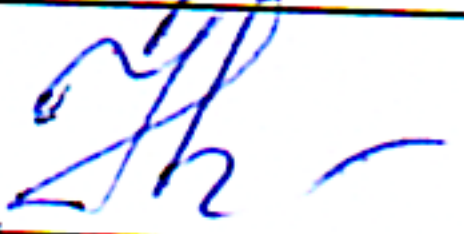
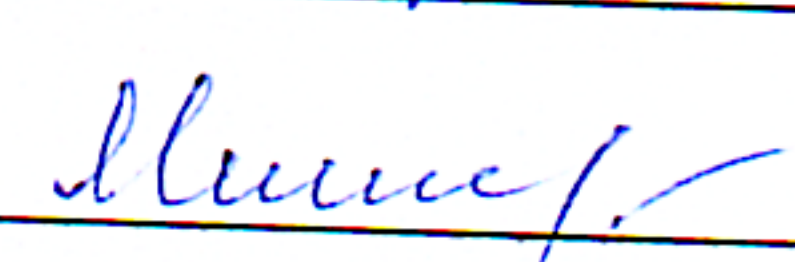
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Смирнова Л.В.

# **ЧЕК-ЛИСТ** **проверки качества организации питания**

| №<br>п/п                                                                              | Показатель качества/вопросы                                                                                                          | ДА | НЕТ |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |                                                                                                                                      |    |     |
| 1.                                                                                    | Имеется доступ:                                                                                                                      |    |     |
|                                                                                       | к раковинам;                                                                                                                         | да |     |
|                                                                                       | мылу;                                                                                                                                | да |     |
|                                                                                       | средствам для сушки рук;                                                                                                             | да |     |
|                                                                                       | средствам дезинфекции                                                                                                                | да |     |
| 2                                                                                     | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                                          | да |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |                                                                                                                                      |    |     |
| 3                                                                                     | Зал приема пищи чистый                                                                                                               | да |     |
| 4                                                                                     | Обеденные столы чистые (протертые)                                                                                                   | да |     |
| 5                                                                                     | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи                                                                        | да |     |
| 6                                                                                     | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                                                                     | да |     |
| 7                                                                                     | Столовая посуда без сколов и трещин                                                                                                  | да |     |
| 8                                                                                     | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются                                                       | да |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>                                              |                                                                                                                                      |    |     |
| 9                                                                                     | Имеется режим работы школьной столовой                                                                                               | да |     |
| 10                                                                                    | Имеется расписание приема пищи обучающимися                                                                                          | да |     |
| 11                                                                                    | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                                 | да |     |
| 12                                                                                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в школе                        | да |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |                                                                                                                                      |    |     |
| 13                                                                                    | Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)                         | да |     |
| 14                                                                                    | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой                        | да |     |
| 15                                                                                    | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены                 | да |     |
| 16                                                                                    | В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты                                                                                      | да |     |
| 17                                                                                    | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья                                                                            | да |     |
| 18                                                                                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах                                                 | да |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>                                                       |                                                                                                                                      |    |     |
| 19                                                                                    | Наличие специальной одежды (формы, колпаки, косынки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд                              | да |     |
| 20                                                                                    | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное                                                                        | да |     |
| 21                                                                                    | На обеденных столах имеются салфетки                                                                                                 | да |     |
| 22                                                                                    | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит                                                                      | да |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>                                                         |                                                                                                                                      |    |     |
| 23                                                                                    | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | да |     |

Член(ы) комиссии:

/Запивалова Е.В./  
 /Накарякова А.А./  
 /Киселева Е.А./  
 /Саришвили С.Н./  
 /Мишарина О.И./