

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

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: 29 сентября 2026

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

Климовских А.А. – воспитатель детского сада, родитель

Накарякова А.А. – родитель

Аникина Е.Е. – 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.

Аникина Е.Е. / Аникина Е.Е.

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 организации питания в столовой МБОУ «Медянская ООШ»

Дата и время проведения проверки: 29 сентября

Члены комиссии, проводившие проверку:

Запивалова Е.В.,

Накарякова А.А.,

Аникина Е.Е.,

Саришвили С.Н.,

Мишарина О.И.

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	✓	
2	Есть формы заявлений о получении питания	✓	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:	✓	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	✓	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	✓	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	✓	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися	✓	
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	✓	
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	✓	

Член(ы) комиссии:

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

/Е.В.Запивалова/

/А.А.Накарякова/

/Е.Е.Аникина/

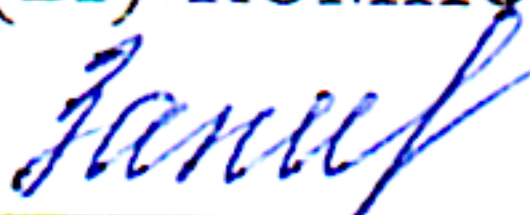
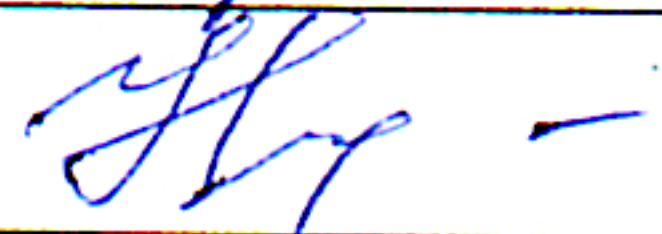
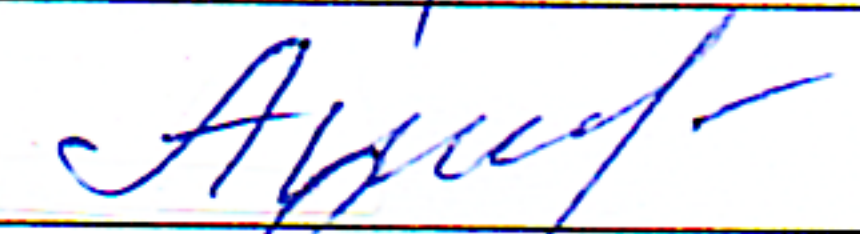
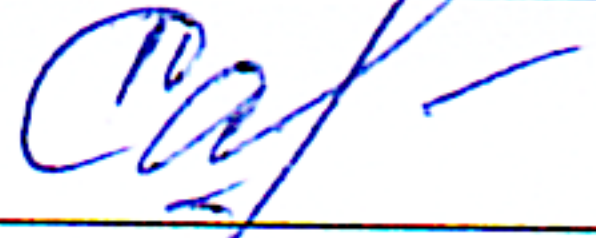
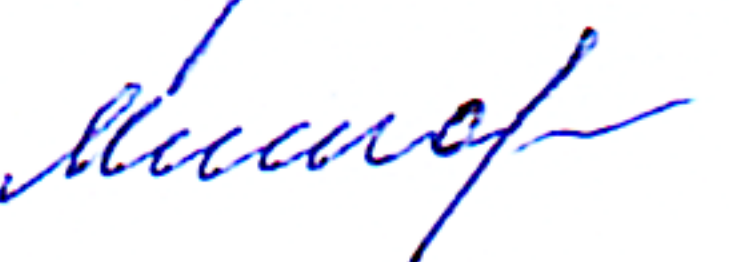
/С.Н.Саришвили/

/О.И.Мишарина/

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

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

Член (ы) комиссии:

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