АКТ ПРОВЕРКИ № 2

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: 22 октября 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.

_____ / Накарякова А.А.

_____ / Аникина Е.Е.

_____ / Саришвили С.Н.

_____ / 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»

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:

_____ /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 цикличного 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 цикличным меню не выявлены	✓	
16	В меню отсутствует 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./