

Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение
средняя общеобразовательная школа
п.Безбожник Мурашинского района Кировской области

Акт № 1

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

От 23.04.25

Комиссия родительского контроля в составе
Ананиной О.Н., Брицаловой В.В., Малахова Е.В.,
Малахова Г.Р., Скошкова О.П.

составила настоящий акт о том, что 23 апреля 2025 года в 9.50
проведена проверка организации горячего питания обучающихся.

Цель проверки: соответствие санитарных норм при организации
питания, соответствие блюд утверждённому меню, соответствие порций
весовой норме, соблюдение гигиенических требований работниками
столовой, педагогами, обучающимися.

В результате проверки заполнена форма оценочного листа
(прилагается). Замечаний нет.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание обучающихся производится в соответствии с санитарными
нормами и утверждённым примерным десятидневным меню.

Члены комиссии:

Ананина О.Н. | Ан
Брицалова В.В. | В.В.
Скошкова О.П. | О.П.
Малахова Г.Р. | Г.Р.
Малахова Е.В. | Е.В.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Дата проверки: 23.04.25

№ п/п	Вопросы для проверки	Да	Нет
Меню			
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
4.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
7.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)	✓	
Санитарно-гигиенические условия			
8.	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
9.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
10.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
12.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
13.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	✓	
14.	Соблюдаются ли санитарно-гигиенические условия содержания помещения для приема пищи, состояния обеденной мебели, столовой посуды	✓	
15.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора	✓	
16.	Каким образом происходит накрытие столов? а) заранее сотрудниками столовой; б) обучающимися старших классов;		

	в) иное указать.		
Учёт вкусовых предпочтений детей			
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность качеством блюд (по результатам наблюдения)	✓	
18.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Визуально оцените уровень отходов а) много; б) среднее количество; ☒ в) мало; г) нет отходов.		
19.	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	✓	
	Удовлетворённость внешним видом и качеством приготовленной пищи	✓	

Представители комиссии родительского контроля:

1. [Подпись] / ФИО: Ананасова О.Н.
2. [Подпись] / ФИО: Брызгалов В.В.
3. [Подпись] / ФИО: Михаилова Е.В.
4. [Подпись] / ФИО: Александрова Г.В.
5. [Подпись] / ФИО: Скочникова В.А.
6. _____ / ФИО: _____
7. _____ / ФИО: _____
8. _____ / ФИО: _____