АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ Купцовской СШ

На основании плана и графика посещения школьной столовой
Была проведена проверка качества питания в школьной столов.
Время проверки: 16.09.2026г 11:00-11:20
Проверку провели:
Лаукерт Татьяна Александровна
Крячева Наталья Викторовна
Кулагина Лариса Николаевна
При проведении проверки присутствовали:
Вдовина Любовь Владимировна (зам. дирек. школы)
Мартынова Кристина Сергеевна (ответ. за питание)

В ходе проведения проверки:

– выявлены / не выявлены нарушения):
При дегустации блюд отмечен хороший вкусовые качества блюд. качество обработки и приготовления соответствует технологии. требованиям.

– сформированы предложения:
классным рук-лям продолжить систематический контроль за посещаемостью. Родителям проводить беседы о полезном и правильном питании

Приложения к акту:
Оценочный лист комиссии по родительскому контролю №2

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лаукерт / Лаукерт Т.А
Крячев / Крячева Н.В.
Кулагин / Кулагина Л.Н.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ Купцовской СШ

Дата и время проведения проверки: 16.09.2026г, 11:00-11:20

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Лаухерт Татьяна Александровна

Крячкова Наталья Викторовна

Кулагина Лариса Николаевна

№ 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 ля приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
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 присутствуют запрещенные продукты и блюда		✓
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Лаукерт / Лаукерт Т.А

Климф / Климова Н.В

Кувар / Кулагина Л.Н