

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Пышминского муниципального округа Свердловской области «Печеркинская СОШ»

АКТ ПРОВЕРКИ

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся МБОУ ПМО СО «Печеркинская СОШ» на 2026/27 уч. г.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ ПМО СО
«Печеркинская СОШ»

Время проверки: 11 10

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся:

- Ильинская Наталья Андреевна
- _____
- _____

Про проведение проверки присутствовали: представитель образовательной
организации – Богуненко Л.В. Валентиновна

В ходе проведения проверки установлено:

– выявлены нарушения:

не выявлено

– Сформированы предложения:

ниже нет замечаний

Приложения к акту:

– оценочный чек-лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания,
обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

14.10.2026г Ильинская Наталья Андреевна
_____ _____
_____ _____

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

Ответственный за организацию питания Богуненко Л.В. Л.В.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Пышминского муниципального округа Свердловской области
«Печеркинская средняя общеобразовательная школа»**

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки:

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Мельник Наталья Владимировна

№ 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	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
7	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
8	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
9	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
10	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
11	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
12	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	

13	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
14	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
15	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
16	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
17	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

дата	подпись	расшифровка
19.10.2026	<i>Ев</i>	<i>Машинер</i>