

Акт № 5 от 29.01.2026
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МБОУ «СОШ № 75»

Дата проверки: 29.01.2026 г.

Время проверки: 10.00 час.

Цель проверки:

Организация и контроль за питанием учащихся:

- соблюдение графиков питания,
- дежурства педагогических работников,
- культурой обслуживания.

Родительский контроль в составе:

1. Терещенко Е.В. – председатель комиссии;
2. Роговская М.А. – учитель начальных классов;
3. Климова П.Ю. – представитель родительской общественности 3 «В» класса;
4. Воронина Д.И. – представитель родительской общественности 3 «Б» класса;
5. Красикова О.В. – представитель родительской общественности 3 «Г» класса;
6. Тулинова М.Н. – представитель родительской общественности 3 «А» класса.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? ДА/НЕТ

Имеется ли мыло, условия для сушки рук? ДА/НЕТ

Имеются средства для дезинфекции рук? ДА/НЕТ

Обучающиеся пользуются созданными условиями? ДА/НЕТ

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин/ имеются сколы, трещины)

Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений/ с повреждениями)

Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. ДА/НЕТ

Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены/обнаружены)

Обеденные столы чистые? ДА/НЕТ

3. Режим работы столовой.

Имеется ли график прием пищи (продолжительность каждого приема не менее 2 минут?) ДА/НЕТ

Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. ДА/НЕТ

4. Соблюдение требований по организации питания детей

Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) ДА/НЕТ

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпид режима

Наличие спец.одежды у сотрудников? ДА/НЕТ

Наличие средств индивидуальной защиты (масок), средств для дезрук. ДА/НЕТ

Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и

размещение в обеденном зале. (недоступном для детей) ДА/НЕТ
Имеется ли график уборки, проветривания помещения пищеблока. ДА/НЕТ

6. Оценка готовых блюд

Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. ДА/НЕТ
Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации
блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно/невкусно)
Соответствие веса порций цикличному меню. ДА/НЕТ
Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует
технологической карте (соблюдены) ДА/НЕТ

Выводы:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Дежурный учитель, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Подписи:

1. Терещенко Е.В.

2. Роговская М.А.

3. Климова П.Ю.

4. Воронина Д.

5. Красикова О.В.

6. Тулинова М.Н.

Ознакомлена:

повар-бригадир КШП «Глобус»

 Корниенко Е.И.