

Акт № 4
родительского контроля
за условиями организации горячего питания обучающихся в
МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Комиссия в составе:

Мышкиной Алины Анатольевны — представителя родительского комитета 4 класса,
Трофимовой Инны Владимировны - представителя родительского комитета 6 класса,
Александровой Галины Николаевны, представителя родительского комитета 8 класса,
составили настоящий акт в том, что 26 января 2026 года была проведена проверка организации
качества горячего питания в столовой МБОУ «Янгорчинская СОШ»

При проведении проверки присутствовали: Игнатьева Н.Е., заместитель директора по ВР,
Федоров Н.М., заведующий хозяйством школы.

В ходе проведения проверки:

– **выявлены нарушения:**

нарушений нет

– **сформированы предложения:**

1. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, администрации школы и разместить на официальном сайте.

Приложения к акту:

1. Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся:

 Трофимова И.В.
 Мышкина А.А.
 Александрова Г.Н.

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

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

МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Дата и время проведения проверки: 26.01.2026г., 11ч.40мин.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Трофимова Инна Владимировна - представитель родительского комитета 6 класса,

Мышкина Алины Анатольевна - председатель родительского комитета 4 класса.

Александрова Галина Николаевна, представитель родительского комитета 8 класса,

№ 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 для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

Мышкина А.А.

Трофимова И.В.

Александрова Г.Н.