

**АКТ контроля № 3**  
**комиссией по родительскому контролю за организацией питания**  
**обучающихся в МБОУ «Шубинский УВК»**

от «14» января 2026г.

**Цель проверки:** контроль организация и осуществление питания обучающихся.

**Ход проверки:**

Комиссией в составе:

Мамедова Э.Б.  
Вабаева И.  
Медведева О.  
Лавинцева Е.

**Было проверено:**

№ п/п	Показатель качества / вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– К средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
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	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
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	✓	

При проведении проверки присутствовали:

Романцова А., Лившицкая О., Бабакина Ю.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

не выявлено

– сформированы предложения:

улучшить работу в том же направлении

Приложения к акту: \_\_\_\_\_

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Романцова  
 Бабакина  
 Лившицкая

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