

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Приладожская СОШ»

На основании регламента родительского контроля
Была проведена проверка нарушения школьной столовой
Время проверки: 10³⁰ 17.10.2025

Проверку провели: Левина С.С.; Петрушенков И.С.

При проведении проверки присутствовали:
пред. родительск. Комитета Яковлева И.В., зам. дир-ра
ШКОЛы Волосинков Ф.Н.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:
фр. питьевой фонтан имеет большое
давление и превышает норму воды.

– сформированы предложения:
отремонтировать питьевой фонтан и
выбросить бракованные продукты.

Приложения к акту:
рек. лист, оценочный лист комиссии

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Л.В. / Левина С.С.
И.С. / Петрушенков И.С.
Ф.Н. / Волосинков Ф.Н.
И.В. / Яковлева И.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а): 17.10.25г.

Чек-лист акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МКОУ «Приладожская СОШ»
(наименование образовательной организации)

№	Чек-лист контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	нет, нет
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	✓
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	✓
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	✓
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	✓
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	✓
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	✓
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	✓ отрегулирован
10.	Имеется график уборки обеденного зала	✓
11.	Соблюдение объема порций блюд	✓
12.	Внешний вид подаваемых блюд	✓
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд	
14.	Организация родительского контроля в школе	✓
15.	Общие выводы и предложения	

Левина Светлана Сергеевна
Петрущенко Ирина Сергеевна
Андреев

(Фамилия имя отчество членов комиссии)

Дата 17.10.25

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ «Приладожская СОШ»»

Дата и время проведения проверки: 17.10.2025, 10¹⁵

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

Петрущенко И.С.
Левина С.С.
Васильева Р.Н.
Тимофеева Н.В.

№ 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	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	✓	

Член(ы) комиссии:

Мизинцев / Петрущенко М.С.
СР / Левина С.С.
Ю - / Ватюшкова Р.Н.
ЯР / Пашукова Н.В.