

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение-  
средняя общеобразовательная школа № 25 имени В. Г. Феофанова  
г. Екатеринбург

Акт № 1  
Проверки комиссией родительского контроля качества горячего питания  
обучающихся в столовой

Дата проверки: 19.12.2025 г.

Время: 2:30

Цель проведения родительского контроля: соблюдение санитарно-гигиенических условий,  
доступность меню, оценка вкусовых качеств.

Состав комиссии:

Чернышева О.В. - заместитель директора МАОУ-СОШ № 25

Ольга М. А. - родитель, 4Н класс

А.С. Бурган А.С. - родитель 1.0" класс

Комиссия провела проверку организации питания:

№	Вопрос	Да/нет	Примечание
1	<b>Санитарно-гигиенические условия</b>		
	-наличие возможности вымыть руки перед входом в столовую, есть ли дежурный, который напоминает им об этом	да да	
	-наличие возможности вытереть или высушить руки (бумажные или электрополотенца)	да	
	-наличие мыла и рабочих санитайзеров	да	
	-протираются столы после каждого приема пищи	да	
	-есть график приема пищи	да	
	-используются чистые столовые приборы (не алюминиевые)	да	

	-тарелки без сколов и трещин	да	
	- сотрудники столовой работают в медицинских масках, перчатках, униформе.	да	
	- сотрудники столовой не носят украшения на рабочем месте	да	
	- на видном месте выставлены контрольные блюда и все порции, которые выдаются детям, а так же соответствие по весу и форме подачи контрольных блюд	да	
<b>2</b>	<b>Наличие и доступность меню</b>		
	- наличие меню в открытом доступе на информационном стенде и на сайте школы, меню соответствует действительности	да	
	- наличие двухнедельного цикличного меню, фактического меню на день, меню для детей с особыми пищевыми потребностями ( без лактозы, без глютена, при диабете и др. заболеваниях), меню для детей с особыми возможностями здоровья (ОВЗ) и меню на буфетную продукцию	да	
	- в меню учитывается график работы школы	да	
	- меню заверено подписью и печатью директора школы и руководителя уполномоченным лицом от организации питания	да	
<b>3</b>	<b>Наличие документов</b>		
	-в свободном доступе книга жалоб и предложений	да	

	-наличие и своевременное заполнение журнала бракеража (ежедневное снятие проб с готовых блюд)	да	
	-наличие и ежедневное заполнение журнала «Здоровье» (отсутствие у всех сотрудников столовой перед началом работы кожных повреждений и гнойничковых заболеваний)	да	
<b>4</b>	<b>Вкусовые качества блюд</b>		
	-оцените вкусовые качества блюд	отлично	
	- оцените температуру подаваемых блюд	оптимальная	

Выводы: Шкафы из нержавеющей стали соответствуют требованиям и стандартам, где видна чистота. Раздача еды происходит своевременно, аккуратно. Информация о еде в открытом доступе.

Члены комиссии родительского контроля:

Чернышева О.В. 

Сурова М.А. 

А.С. Туркин 