

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: 28.01.2026 г.

Время: 14:20

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

Состав комиссии:

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

Лейдева Т.Н., Радеева Н.Е., Волкова А.С.

Комиссия провела проверку организации питания:

№	Вопрос	Да/нет	Примечание
1	Санитарно-гигиенические условия		
	-наличие возможности вымыть руки перед входом в столовую, есть ли дежурный, который напоминает им об этом	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	
2	Наличие и доступность меню		
	- наличие меню в открытом доступе на информационном стенде и на сайте школы, меню соответствует действительности	да	
	- наличие двухнедельного циклического 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	
3	Наличие документов		
	-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	
4	Вкусовые качества блюд		
	-оцените вкусовые качества блюд	вкусно, сытно, большинство порций	
	- оцените температуру подаваемых блюд	соответствует норме	

Выводы: попробовали меню на сегодняшний
день: ухи, макароны с котлетой, картофель
с мясом, блинчики с вишней,
все очень вкусно, сытно, порции
большинство. Вывод: все отлично.

Члены комиссии родительского контроля:

Чернышева О.В. _____

Лебедева Т.Н. Лоб

Татар Н.Е. Т

Васкова А.С. Васков