

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: 23.03.2026 г.

Время: 12.00

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

Состав комиссии:

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

А.С. Бурашки

С.С. Исудеева

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	
	-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	теплые и горячие	

Выводы: Столовая кадетской школы находится в удовлетворительном состоянии, отвечает всем нормам закона и СанПиНа, все процессы приготовления и передачи пищи контролируются работниками, строго следят за санитарно-гигиеническим состоянием столовой. Мне очень всё понравилось. Спасибо за ваш труд и внимание.

Члены комиссии родительского контроля:

Чернышева О.В.

Н.С. Туркина  
С.С. Мухомова