

Акт проверки организации питания  
(родительский контроль) № 16

в МКУ Фёдоровской СМ Ишимовской  
р-на Тюменской области  
(наименование образовательной организации)

«24» 04 2026

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Члены Бракеражной комиссии:  
Фетисова Е. И.  
Анасьев В. М.  
Дерягина Р. А.  
Члены родительского комитета:  
Зеркина Л. П.  
Чернышева М. В.  
Иванова М. С.  
Пучкова Л. С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МКУ Фёдоровской СМ Ишимовской

по адресу(-ам): г. Фёдоровский - 2, ул. Интернационал, 30

Основание проведения проверки: родительский кон-  
троль за организацией питания

Цель проверки: осуществление контроля за

- ✓ состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- ✓ соответствием завтрака/обеда утвержденному меню;
- ✓ соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- ✓ качеством готовой продукции (блюды).

В ходе проверки установлено:

| №<br>п/п | Объект контроля                                                                          | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Блюдо выглядит аппетитно                                                                 |    |     |
| 2        | Наличие ежедневного меню                                                                 |    |     |
| 3        | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)                                            | ✓  |     |
| 4        | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | ✓  |     |
| 5        | Основное блюдо горячее                                                                   |    |     |
| 6        | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)                                        | ✓  |     |
| 7        | Отсутствуют сколы на столовой посуде                                                     | ✓  |     |
| 8        | Зал приема пищи чистый                                                                   | ✓  |     |
| 9        | Обеденные столы чистые (протертые)                                                       | ✓  |     |
| 10       | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): Минимум ежедневной еды, зал чистый, завтрак соответствует меню, блюдо качественное

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 4 % не съеданности блюд (определяется визуально).

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Работа кухни столовой не вызывает нареканий, соответствует требованиям СанПиН

Члены комиссии (ФИО, подпись):

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| <u>Анарьев М.И.</u>   | <u>Анарьев</u>   |
| <u>Веттерова Е.А.</u> | <u>Веттерова</u> |
| <u>Веттерова С.А.</u> | <u>Веттерова</u> |
| <u>Зеркина А.Н.</u>   | <u>Зеркина</u>   |
| <u>Черняева М.В.</u>  | <u>Черняева</u>  |
| <u>Пучкова А.С.</u>   | <u>Пучкова</u>   |
| <u>Иванова М.С.</u>   | <u>Иванова</u>   |