Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Петровская средняя школа
Урюпинского муниципального района Волгоградской области "

АКТ ПРОВЕРКИ №2

Комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

Плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ Петровской СШ за сентября 2026 уч.г

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ Петровской СШ

Время проверки: 18.09.2026 г., с 10 час.00 мин до 10 час.30 мин

Проверку провели:

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Волобуев Е.С., Шапошникова А.С

При проведении проверки присутствовали : представитель общеобразовательной организации – ответственный за мероприятия по родительскому контролю Пронькина А.В

В ходе проведения проверки нарушений не выявлено.

Приложение к акту:

- оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

18.09.2026 _____Волобуев Е.С

_____Шапошникова А.С

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

Ответственный за мероприятие по родительскому контролю_____Пронькина А.В
18.09.2026

Оценочный лист родительского контроля организации питания обучающихся

МБОУ «Петровской СШ»

Дата 18.09.2024 Время 10.00

ФИО родителя , телефон Волобуев Е.С 8-904-431-86-04

ФИО родителя, телефон Шапошникова А.С 8-996-629-23-77

№ п/п	Наименование	Хорошо	Удовл	Неудовл.
1.	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены(исправность умывальников, сушилок, наличие мыла, дезсредств)	✓		
2.	Санитарное состояние обеденного зала (освещенность, температурный режим, чистота, наличие салфеток на столах, подставка под столовые приборы)	✓		
3.	Доступность информации о меню (на сайте, в обеденном зале)	✓		
4.	Предварительное накрытие блюд (своевременность соблюдение температуры подачи)	✓		
5.	Организованность обучающихся при входе в обеденный зал (сопровождение учителе, места закреплены)		✓	
6.	Соответствие блюд ежедневному меню.		✓	
7.	Отзывы детей о питании (устный опрос)	✓		
8.	Вкусовые качества блюд (заполняется в случае снятия проб или опроса детей)	✓		
9.	Соблюдение работниками пищеблока санитарно – эпидемиологических норм в условиях повышенной готовности (маски, перчатки)	✓		
10.	Количество отходов	Менее 10% 10-25% Более 25%		

Подпись _____

Подпись _____