

Российская Федерация  
Свердловская область  
Муниципальный орган управления образованием-  
Управление образованием Тавдинского муниципального округа  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 11  
(МКОУ СОШ №11)

Акт  
проверки организации питания обучающихся членами комиссии по  
родительскому контролю от «3» октября 2025

Комиссия в составе

Полемов Е.В., Мурко О.И.  
Саморезов А.В., Григорьев Е.И.  
и ответственного за организацию питания обучающихся Савиновой О.А., провела  
проверку организации питания обучающихся, качества питания и выявила  
следующее:

1. Соблюдение режима работы школьной столовой, графика питания обучающихся  
режим работы школьной столовой  
соблюден
2. Обеденный зал содержится Проветривание осуществляется  
санитарки убирают, питание для детей  
накрывается на обеденном столе кухонными  
работниками & соблюдается с требов Сан  
(санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток,  
сервировка столов, проветривание и т.п.)
3. Организация дежурства педагогов и обучающихся  
Дежурство педагогов осуществляется
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися  
Дети руки моют в бассейне при входе  
в обеденный зал дети обрабатывают руки ср. №4
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу  
готовых блюд  
Сотрудники одеты в форму на руках перчатки  
на голове колпак; маска на лице.
6. Разнообразие примерного рациона питания обучающихся  
В обеденном зале меню пишется по всем  
категориям питающихся
7. В зале имеется / не имеется меню, по всем (не всем) категориям питающихся  
учащихся. Меню соответствует/ не соответствует примерному рациону питания.  
Дополнительное питание для учащихся
8. Контрольное блюдо Салат "Осенний" - 100г  
Теоретический соус 100г Картофель 100г  
(наименование блюда) капуста из перца  
вес 406г / 899,1кал соответствует / не соответствует примерному рациону.
9. Пища подается в горячем / теплом / холодном виде, в соответствии с меню  
(да/нет) теплой виде & соответствует меню.

10. Условия организации питьевого режима обучающихся

имеется

11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

5%

12. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей

удовлетворены качеством питания

13. Информирование родителей и детей о здоровом питании

Урок по организации питания  
имеется

14. Выводы и рекомендации членов комиссии

Вывод питания учащихся 5-11 (коридор)

составляет рацион питания

отличается качеством питания

Члены комиссии:

И	Полухина И.И.
Мур	Мурло О.И.
Сави	Савинова О.А.
Кри	Кристович И.И.

Ответственный за организацию питания обучающихся Сави /Савинова О.А./