

АКТ №3
по итогам проведения родительского контроля по организации
горячего питания в МБОУ СОШ №3

14.11.2025 г.

Комиссия в составе:

Хартавакян И.А. – председатель комиссии;
Кураян Т.Х. –ответственный за организацию питания в 1-4 классах;
Мелкумян С.С. – ответственный за организацию питания в 5-11 классах;
Пудеян А.Г. – представитель родительской общественности;
Руссова О.И. – представитель родительской общественности.

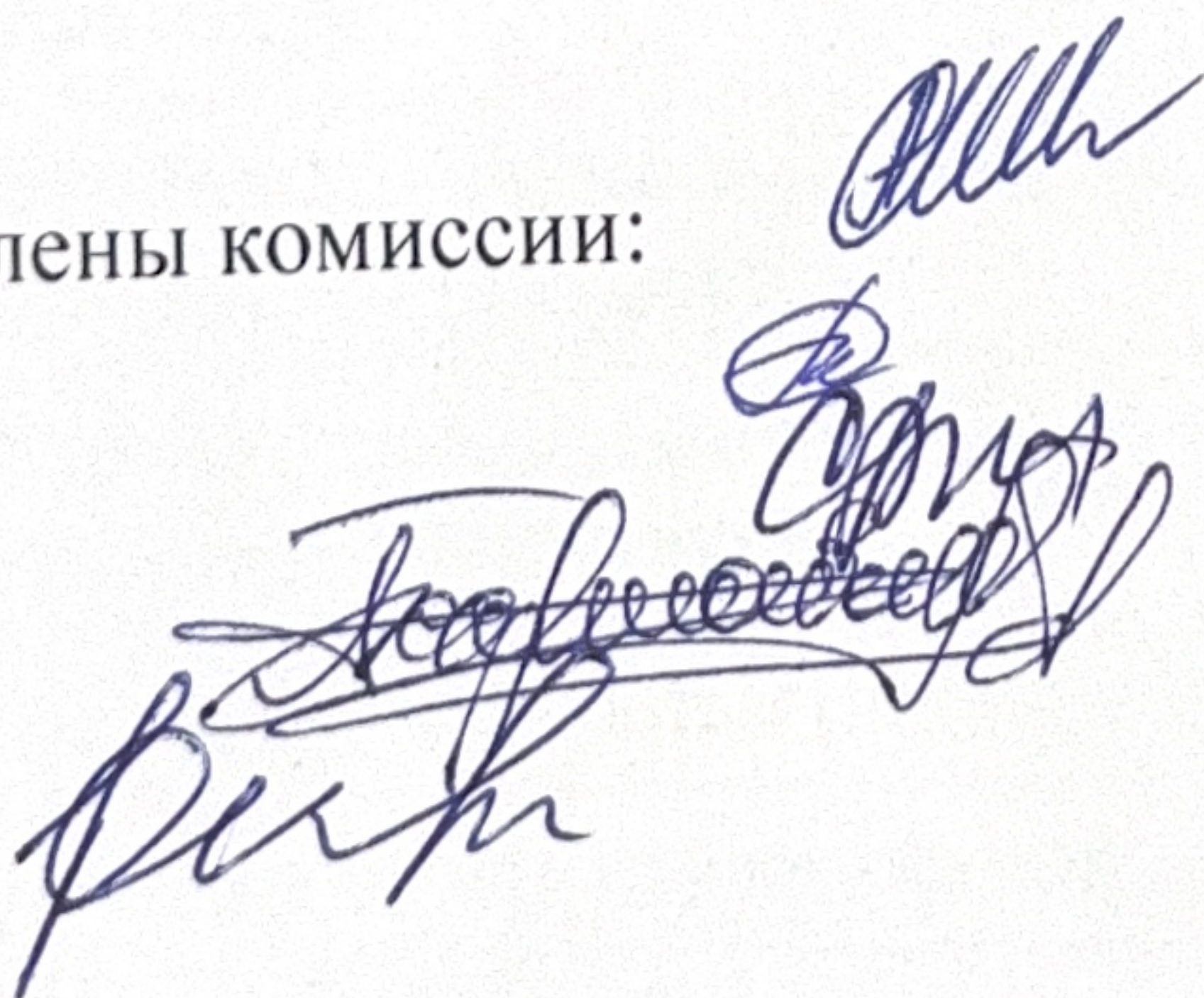
Составили настоящий акт в том, что 14 ноября 2025 года в 10.30 была проведена проверка столовой МБОУ СОШ №3.

На момент проверки было установлено:

- Температура горячих блюд на линии раздачи и на момент приема пищи соответствуют нормам;
- Вес готовых блюд соответствует заявленным нормам;
- Вкусовые качества блюд удовлетворительные;
- % съедаемых порций составляет 75-80%, кроме супов у первоклассников (40-45%);

Вывод: классным руководителям 1-4 классов провести классные часы на тему «Здоровое питание – залог здоровья»; на родительских собраниях осветить вопрос горячего питания в школе; регулярно проводить занятия по программе «Разговоры о правильном питании».

Члены комиссии:



И.А. Хартавакян
Т.Х. Кураян
С.С. Мелкумян
А.Г. Пудеян
О.И. Руссова

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ №3

Дата и время проведения проверки: 14.11.2025 10:30

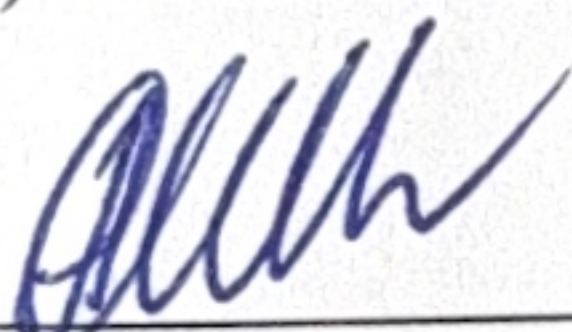
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

И.А. Хартавакан
М.Х. Куралев
С.С. Мелекшеев
А.Г. Пудовкин, О.И. Руссова

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			

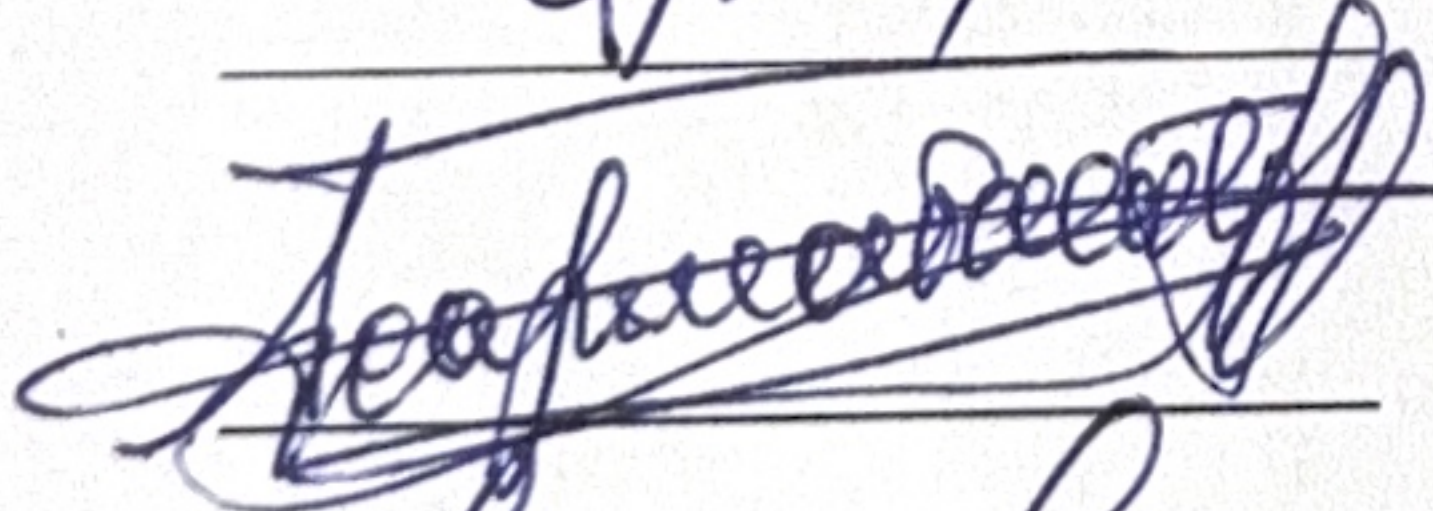
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
19	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

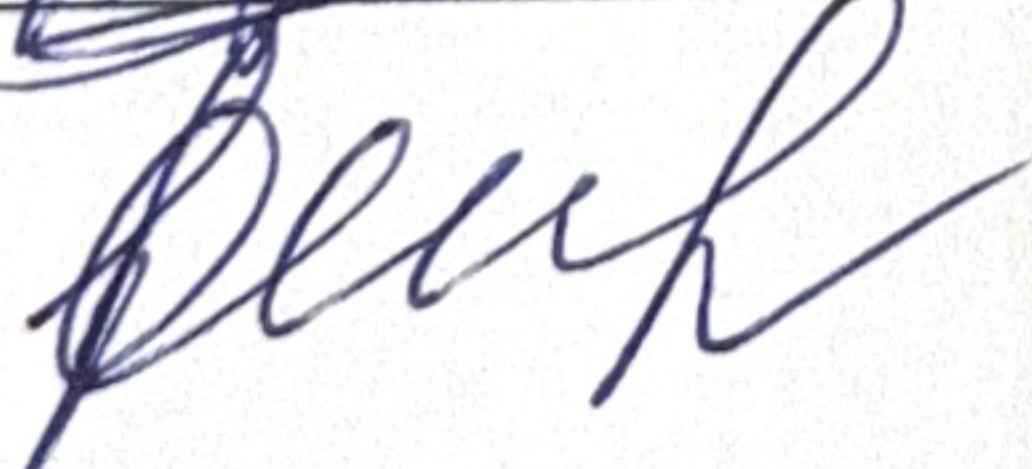
Член(ы) комиссии:

 / И. А. Картавакеев
подпись ФИО

 / Ю. К. Курочкин

 / С. С. Мелекушев

 / А. Р. Пудеев

 / Ю. И. Руссова