

Об исполнении поручения
по протоколу совещания Главы УР
с руководителями ОМСУ
от 13.02.2021 п. 12.4.

Мониторинг организации бесплатного горячего питания
В МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»
за период с 23.03 по 27.03.2026 года

Направление контроля	Наименование ОО	Дата посещения	Отзывы, замечания, выявленные нарушения	Результаты контрольных рейдов, Акты по итогам посещения ОО	Где размещена информация (ссылка на сайт)	Примечания
1.Родительский контроль:		27.03.2026	Не выявлено	Акт № 26	https://shkolakammennozadelskaya-r18.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya	
в т.ч. с участием Совета отцов						
2.Мониторинг специалистами УО, ЦБ						
3.Комиссия по изучению вопросов организации питания						

Всего за период с 23.03 по 27.03.2026 года комиссия по изучению вопросов организации питания осуществлен 1 раз в МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

Руководитель:  Максимов Ю.Е.

Исполнитель: Копысова Галина Анатольевна

Тел.89508148954



МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

АКТ № 26

От 27.03.2026г.

Проверка организации горячего питания обучающихся МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

Дата проверки: 27.03.2026 г

Время проверки: 11:20 мин.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние столовой посуды.
3. Выход блюд, температура подачи и дегустация готовых блюд.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Максимов Ю.Е. - директор школы;

Члены комиссии: Тютин И.А. - секретарь, член родительского комитета;

Максимова И.А. - представитель педагогического состава.

Составили настоящий акт о том, что 27.03.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Питание детей построено с учетом получения всех веществ, которые необходимы для нормального роста и развития. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
2. В образовательной организации созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, освещенность и обработка рециркулятором зала. Каждый стол накрыт соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
3. Выход и температура подачи готовых блюд соответствует нормам. Вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
4. Для соблюдения правил личной гигиены обучающимися установлены раковины с жидким мылом.

Предложений и замечаний нет.

С актом комиссии ознакомлен повар  Иванова Т.В.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлен:

1.  Тютин И.А.
2.  Максимова И.А.

