

АКТ ПРОВЕРКИ № 9
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в
МАОУ «СОШ №3»

На основании графика контроля
Была проведена проверка работы школьной столовой
Время проверки: 10.45 25.04.2023г.

Проверку провели:
Слепцова Т.А. - отв. за питание
Мельникова А.Ю. - отв. родительского контроля
Хабибуллина А.М. - отв. родительского контроля

При проведении проверки присутствовали:
ст. повар Белоусов Н.Д.
директор школы Решетова М.А.
В ходе проведения
проверки:

- выявлены нарушения:
Нарушений не выявлено.
Замечаний нет

- сформированы предложения:
Зеленить работу дежурных по классам,
организовать сдачу посуды по графику,
по графику.

Приложения к акту: Соблюдению санитарных норм
сотрудничали ст. повар Белоусов Н.Д.
Набор данных соответствует 2-му уровню
можно, утверждённому директором.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Слепцова Т.А.
Мельникова А.Ю.
Хабибуллина А.М.
Решетова М.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):
ст. повар Белоусов Н.Д. - [подпись]

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ «СОШ №3» г. Гая**

Дата и время проведения проверки: 17.05.23, 8.45

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

Вехталева Т.А. - ответственной по питанию
Вешетова М.А. - фельдшер школы
Хабидулина М.М. - член родительского контроля
Мелекова А.Ю. - член родительского контроля

№ 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 (протертые)	✓	
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	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	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:

Михайлов , Алексисова Т.Я.

Решетова И.А. Решетова С.Я.

А.А. , Мельникова А.Ю.

С.С. , Усобидашвили А.Л.