

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУ «СОШ №8»

На основании _____

Была проведена проверка 12.09.2022г

Время проверки: 10.55

Проверку провели:

Лотехина Ю.К. - директор, Каминченко Л.А. - учитель,
Морозова Е.А. - родитель, Кондратенко И.П. - родитель

При проведении проверки присутствовали:

Масалева И.Л. - ответств. по питанию, Арутюнова К.М. -
шеф-повар.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

питание детей построено с учетом получения
всех веществ, которые необходимы для нормального
роста и развития. Кабинетные блюда соответствуют
утвержденному меню. Замечаний и нарушений нет

– сформированы предложения:

предложений и замечаний нет, все в порядке.

Приложения к акту:

оценочной лист.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Л | Лотехина Ю.К.
Каминч | Каминченко Л.А.
Мороз | Морозова Е.А.
Кондр | Кондратенко И.П.

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

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «СОШ №8»**

Дата и время проведения проверки: 12.09.2022, 10.55

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

Томкина Ю.К. - директор
Кашинская М.В. - учитель
Морозова Е.А. - родитель
Кондратенко И.П. - родитель

№ 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:

_____ / Гомесина Н.К.

Каша _____ / Кашинченко Т.А.

Мерз _____ / Мерзובה Е.А.

Кеф _____ / Кондратенко И.В.