

АКТ ПРОВЕРКИ № 6

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в  
МКОУ Купцовской СШ

На основании плана и графика работы инициативной группы  
Была проведена проверка качества питания учащихся столовой.  
Время проверки: 28.11.2023 11.15 - 11.35.

Проверку провели:

Лаукерт Татьяна Александровна  
Крестьянская Екатерина Викторовна  
Козинская Елена Александровна

При проведении проверки присутствовали:

Вдовина Любовь Владимировна - зав.хоз.  
Ларькина Кристина Сергеевна - ответств. за питание

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения:

нарушений не выявлено. При посещении столовой  
улучшениям способствует работа школьной комиссии.  
Проведено анкетирование учащихся о качестве питания

- сформированы предложения:

Продолжать профилактику правильного питания  
в школе (на классных часах) и дома

Приложения к акту:

Односторонний Метод комиссии по родительскому  
контролю №6

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лаукерт / Лаукерт Т.А.  
Крестьян / Крестьянская Е.В.  
Козинская / Козинская Е.А.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МКОУ Купцовской СШ №6**

Дата и время проведения проверки: 28.11.2023, 11.15-11.35

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

Лацкерс Татьяна Александровна  
Крестьянская Наталья Викторовна  
Козинчук Елена Александровна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			



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 для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе присутствуют запрещенные продукты и блюда		✓
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Лаукерт / Лаукерт Т. А.

Кривош / Кривоша Н. В.

Козина / Козина Е. А.