

АКТ ПРОВЕРКИ № №3

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

На основании Плана и графика работы инициативной группы
Была проведена проверка соответствия меню и реализации блюд
Время проверки: 02.10.2024 10.00-10.20

Проверку провели:

Лаукерт Татьяна Александровна
Крыжова Наталья Викторовна
Тетте Татьяна Сергеевна

При проведении проверки присутствовали:

Родина Любовь Владимировна (зав. школой)
Мартынова Кристина Сергеевна (отв. за питание)

В ходе проведения проверки:

– выявлены / не выявлены нарушения):

Меню размещено на стенде и на сайте школы
для всех возрастов, блюда на вынос соответствуют
меню.

– сформированы предложения:

Продолжить вести работу среди обучающихся
о здоровой пище, рационе питания, правилах
личной гигиены

Приложения к акту:

оценочный лист комиссии №3

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лаукерт | Лаукерт Т.А.
Крыжова | Крыжова Н.В.
Тетте | Тетте Т.Т.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Купцовской СШ**

Дата и время проведения проверки: 02.10.2024, 10.00-10.20

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

Докерн Татьяна Александровна

Кривилевы Наталья Викторовна

Генни Татьяна Геннадьевна

№ 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	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	✓	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Лаукерт 1. Лаукерт Т. А.

Кривец 1. Кривцова Н. В.

Гертье 1. Гертье Т. Г.