

АКТ ПРОВЕРКИ № 6

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

На основании Плана и графиков работы инициативной группы  
Была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 20.11.2024г 10.00-10.20

Проверку провели:

Лаукерт Татьяна Александровна  
Крившева Наталья Викторовна  
Тетме Татьяна Геннадьевна

При проведении проверки присутствовали:

Взюбина Любовь Владимировна (зав. школой)  
Мартынова Кристина Сергеевна (сов. за питанием)

В ходе проведения проверки:

- выявлены / не выявлены нарушения):

При посещении столовой учениками соблюдаются  
правила личной гигиены. У входа в столовую ставят  
фрукты. Для мытья рук имеются спец. стел. Мыло.  
Санитарное состояние соответствует нормам.

- сформированы предложения:

продолжить пропаганду правильного  
питания (на массовых т.д.) и дома.

Приложения к акту:

Оценочный лист комиссии по родительскому  
контролю № 6

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лаукерт | Лаукерт Т.А.  
Крившева | Крившева Н.В.  
Тетме | Тетме Т.Т.

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

Дата и время проведения проверки: 20.11.2024, 10.00-10.20

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

Лаукерт Татьяна Геннадьевна

Кряжева Наталья Викторовна

Тетте Татьяна Геннадьевна

№ 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 (протерты)	✓	
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	✓	

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.

Герме 1. Герме Т. Т.