

АКТ ПРОВЕРКИ № 14

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 в школьной столовой

Время проверки: 02.04.2025г. 10.00-10.20

Проверку провели:

Лаукерт Татьяна Александровна

Кряжева Наталья Викторовна

Тетме Татьяна Геннадьевна

При проведении проверки присутствовали:

Родовина Людмила Владимировна (зав.хоз)

Муртынова Кристина Сергеевна (отв. за питание)

В ходе проведения проверки:

– выявлены / не выявлены нарушения):

Объем блюд соответствует меню и нормам,

питательная ценность блюд (жирность, белок

и сезонными овощами (огурцы, помидоры)

– сформированы предложения:

продолжить работу по правильному питанию

в школе и дома

Приложения к акту:

Оценочный лист комиссии по родительскому

контролю №14

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лаукерт / Лаукерт Т.А.

Кряжева / КРЯЖЕВА Н.В.

Тетме / Тетме Т.Г.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Купцовской СШ №4**

Дата и время проведения проверки: 02.04.2025г., 10.00-10.20

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

Макурат Татьяна Александровна

Кряжева Наталья Викторовна

Тетина 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 (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	✓	
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:

Лауиерт / Лауиерт Т.А.
 Кришф / КРЯЖЕВА Н.В.
 Семте / Семте Т.Г.