

АКТ ПРОВЕРКИ № 12

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

На основании Темы и графики работы инвентарной группы

Была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 04.03.2026г. 10.00 - 10.20

Проверку провели:

Лаукерт Татьяна Александровна

Крещенко Татьяна Владимировна

Темме Татьяна Геннадьевна

При проведении проверки присутствовали:

Вдовина Любовь Владимировна (глав. бухгалтер комиссии)

Мартынова Кристина Сергеевна (зам. зав. за питанием)

В ходе проведения проверки:

- выявлены / не выявлены нарушения):

При дегустации отмечены высокие вкусовые качества
булочки, картошка не разваренная, мясо не жесткое.
Качество обработки соответствует технологическим требованиям

- сформированы предложения:

родителям проводить беседы о питании и организации
питания, классные реч.-доч. проводить систематический
контроль за посещаемостью

Приложения к акту:

Однотипный лист комиссии по родительскому
контролю №12

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Лаукерт / Лаукерт Т.А.

Крещенко / Крещенко Т.В.

Темме / Темме Т.Г.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Купцовской СШ №12**

Дата и время проведения проверки: 04.03.2016, 10.00-10.20

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

Лаукерт Татьяна Александровна
Кряжева Наталья Викторовна
Тетте 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 | Лаукерт Т.А.

Кривцова | Кривцова Н.В.

Темме | Темме Т.Г.