

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Алтанская СОШ» на 2024-2025 уч.г.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ «Алтанская СОШ»

Дата проверки: «30» октября 2024г. с 10 час 55 мин до 11 час 00 мин

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся: Хорошилова Татьяна Александровна
и (Щемашенцева) Наталья Вениаминовна
(Жапанцева)

При проведении проверки присутствовали:

Мозговая Светлана Филипповна
Жапанцева Анна Валерьевна
Тригорьева Лариса Викторовна

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения:

Нарушений нет.

- сформированы предложения:

Хотим предложить, чтобы обед
был: 1 блюдо (суп), 2 блюдо,
чтобы дети не были голодными,
потому что дети не все едят кашу.

Приложения к акту:

- оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

«30» октября 2024 г. Порошина Т.А. / [подпись] /

«30» окт.ября 2024 г. Захарова Н.В. / [подпись] /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Ответственный за организацию питания

[подпись]

[подпись]

«30» октября 2024 г.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: «30» октября 2024 г. 11 ч. 00 мин.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Хорошилова Галина Александровна
Казанцева Наталья Вениаминовна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеет 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 обучающимися осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	

17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

«30» октября 2024 г. / Казарина И.В. /
«30» октября 2024 г. / [подпись] /
«__» _____ 20__ г. / _____ /
«__» _____ 20__ г. / _____ /
«__» _____ 20__ г. / _____ /
«__» _____ 20__ г. / _____ /