

АКТ ПРОВЕРКИ № 13
комиссией по родительскому контролю за организацией и
качеством питания обучающихся в МБОУ «Медянская ООШ»

На основании плана работы

Была проведена проверка по контролю за организацией и качеством питания

Время проверки: 21 ноября 2024

Проверку провели: Запивалова Екатерина Валерьевна - председатель комиссии,
ответственный за организацию ВР и питания обучающихся.

Климовских А.А. – воспитатель детского сада, родитель

Накарякова А.А. – родитель

Киселева Е.А. – родитель

Саришвили С.Н. – родитель

Мишарина О.И. – родитель

При проведении проверки присутствовали:

Смирнова Л.В. – шеф-повар школьной столовой.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений не выявлено

– сформированы предложения:

Приложения к акту:

- чек-лист проверки качества организации питания.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся:

Запивалова Е.В. / Запивалова Е.В.

Накарякова А.А. / Накарякова А.А.

Киселева Е.А. / Киселева Е.А.

Саришвили С.Н. / Саришвили С.Н.

Мишарина О.И. / Мишарина О.И.

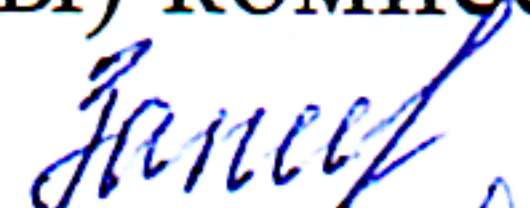
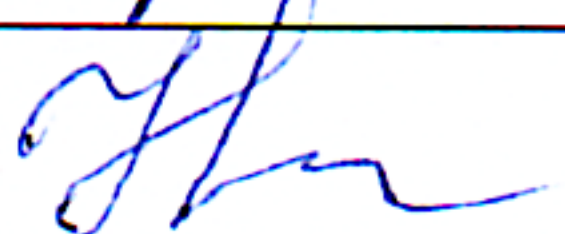
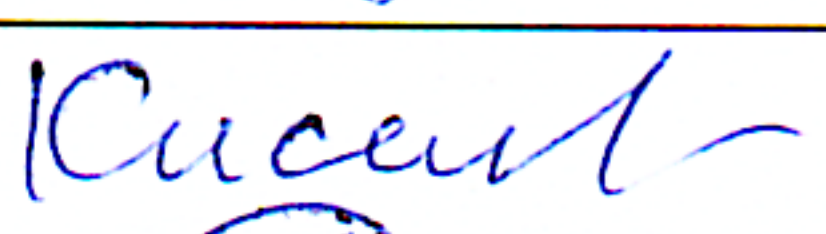
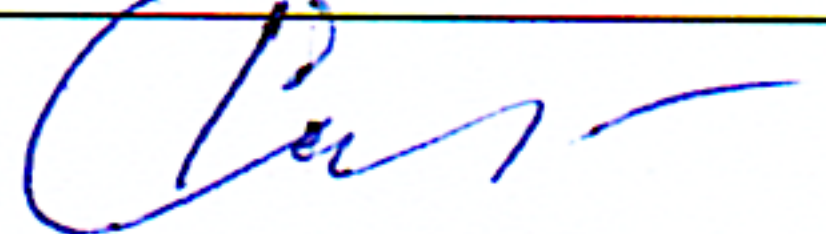
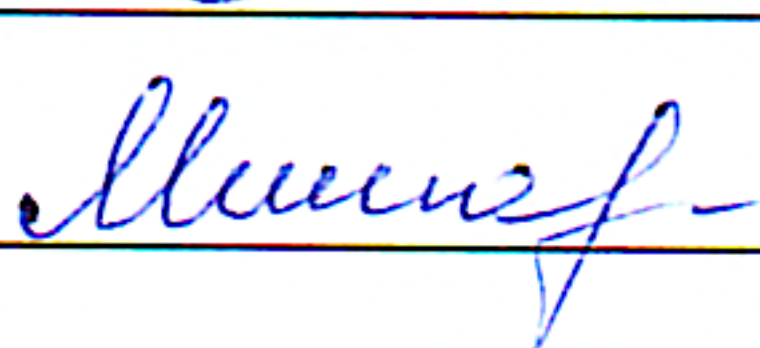
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Смирнова Л.В.

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
7	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
9	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
10	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
12	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в школе	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, косынки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Член(ы) комиссии:

/Запивалова Е.В./
 /Накарякова А.А./
 /Киселева Е.А./
 /Саришвили С.Н./
 /Мишарина О.И./