

Акт № 1
родительского контроля
за условиями организации горячего питания обучающихся в
МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Комиссия в составе:

Артемьевой Алины Петровны, представителя родительского комитета 10 класса,
Александровой Галины Николаевны - представителя родительского комитета 6 класса,
Мышкиной Алины Анатольевны — представителя родительского комитета 4 класса
составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2023 года была проведена проверка организации
качества горячего питания в столовой МБОУ «Янгорчинская СОШ»

При проведении проверки присутствовали: Игнатъева Н.Е., заместитель директора по ВР,
Федоров Н.М., заведующий хозяйством школы.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нет




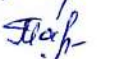
– сформированы предложения:

1. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, администрации школы и разместить на официальном сайте.
2. Провести повторную проверку не позднее 27 октября 2023 года.

Приложения к акту:

1. Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся:

	Артемьева А.П.
	Александрова Г.Н.
	Мышкина А.А.
	Старасова Н.Г.

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

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся в
МБОУ «Янгорчинская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 22.09.2023г., 10ч.40мин.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Артемьева Алина Петровна, представитель родительского комитета 10 класса,

Александрова Галина Николаевна - представитель родительского комитета 6 класса,

Мышкина Алины Анатольевна - председатель родительского комитета 4 класса.

№ 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	✓	

