

Акт № 6
родительского контроля
за условиями организации горячего питания обучающихся в
МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Комиссия в составе:

Александровой Галины Николаевны, представителя родительского комитета 6 класса,
Мышкиной Алины Анатольевны — представителя родительского комитета 2 класса,
Трофимовой Инны Владимировны - представителя родительского комитета 4 класса
составили настоящий акт в том, что 16 апреля 2024 года была проведена проверка организации
качества горячего питания в столовой МБОУ «Янгорчинская СОШ»

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

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

– сформированы предложения:

1. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, администрации школы и разместить на официальном сайте.

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:

 Александрова Г.Н.

 Трофимова И.В.

 Мышкина А.А.

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: 15.04.2024г., 10ч.45мин.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Александрова Галина Николаевна, представитель родительского комитета 6 класса,

Трофимова Инна Владимировна - представитель родительского комитета 4 класса,

Мышкина Алины Анатольевна - председатель родительского комитета 2 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		

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	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	Органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд		
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:



Александрова Г.Н.



Трофимова И.В.



Мышкина А.А.