

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

**Комиссия в составе:**

Мышкиной Алины Анатольевны — представителя родительского комитета 3 класса,  
Трофимовой Инны Владимировны - представителя родительского комитета 5 класса,  
Александровой Галины Николаевны, представителя родительского комитета 11 класса,  
составили настоящий акт в том, что 16 сентября 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:

*нет*

– 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:

*И.В.* Трофимова И.В.

*А.А.* Мышкина А.А.

*А.Н.* Крипчакова А.Н.

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

*И.И.* Трофимова И.И.

## Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией горячего питания обучающихся в

**МБОУ «Янгорчинская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 16.09.2024г., 10ч.40мин.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Трофимова Инна Владимировна - представитель родительского комитета 5 класса,

Мышкина Алины Анатольевна - председатель родительского комитета 3 класса.


Крипчакова Алина Николаевна, представитель родительского комитета 11 класса,

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

 Мышкина А.А.

 Трофимова И.В.

 Крипчакова А.Н.