

Акт № 3
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 20 ноября 2024 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.

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:

ИИ Трофимова И.В.
АИ Мышкина А.А.
КН Крипчакова А.Н.

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

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией горячего питания обучающихся в

МБОУ «Янгорчинская СОШ»

Дата и время проведения проверки: 20.11.2024г., 11ч.45мин.

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 |
|--|--|----|-----|
| 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:

Мышкина А.А. 

Трофимова И.В. 

Крипчакова А.Н. 