

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Орджоникидзевская средняя общеобразовательная школа

**АКТ ПРОВЕРКИ № 15**  
**комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

**На основании** плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ Орджоникидзевская СОШ на январь - май 2024-2025 уч. г.

**Была проведена проверка** помещений для приема пищи.

**Время проверки:** 22.03.2024 с 12 час. 10 мин. до 12 час. 25 мин.

**Проверку провели:** члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Сапожникова Г.А.
- Дегтерева Е.А.

**Про проведении проверки присутствовали:**

представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Карпикова Л.В.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о личной гигиене обучающихся.

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 л., в 1 экз.


Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

22.03.2024  Г.А.Сапожникова

22.03.2024  Е.А.Дегтерева

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

22.03.2024

Ответственный за организацию питания  Л.В.Карпикова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Орджоникидзевская средняя общеобразовательная школа

**Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 22.03.2024, 12 час. 10 мин.- завтрак

Члены Комиссии, проводившие проверку: Сапожникова Г.А.

Дегтерева Е.А.

В присутствии ответственного за организацию питания Карпиковой Л.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	Да	
	– к раковинам для мытья рук;	Да	
	– мылу и антисептикам;	Да	
	– средствам для сушки рук	Да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	Да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	Да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	Да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	Да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	Да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	Да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	Да	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	Да	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	Да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	Да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	Да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	Нет	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	Да	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	Да	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	Да	

Члены комиссии:

Саша Сапожникова Г.А.

Даша Дегтерева Е.А.

Ответственный за организацию питания:

Людмила Карпикова Л.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Орджоникидзевская средняя общеобразовательная школа

**Чек – лист**

**проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся документов по организации питания в МБОУ Орджоникидзевская СОШ**






Дата и время проведения проверки: 22.03.2024г. 12 час. 10 мин.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Сапожникова Г.А.

Дегтерева Е.А.

В присутствии ответственного за организацию питания Карпиковой Л.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	Да	
2	Есть формы заявлений о получении питания	Да	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	Да	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	Да	
	– 12 и старше лет	Да	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	Да	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	Да	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	Да	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания	Нет	
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	Нет	

10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися		
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания		
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции		
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд		

Член(ы) комиссии:

 Сапожникова Г.А.

 Дегтерева Е.А.

Ответственный за организацию питания:

 Карпикова Л.В.