

АКТ ПРОВЕРКИ № 3

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плановой проверки род. контроля

Была проведена проверка помещений для приема пищи МОАУ «СОШ №19»

Время проверки: 16.11.24г.

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

- ЗФВР Сенаторова Е.В.
- соуч. нац. Самаруева И.О.
- Костенко Е.Ю., Заирова В.Р.

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Сенаторова Е.В.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Нарушений не выявлено ✓

– сформированы предложения:

Следить за температурой пищи подаваемой  
днем. Классом руководителем вовремя привести  
детей в столовую.

Приложения к акту:

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

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Костенко Е.Ю.
- Заирова В.Р.
- Сенаторова Е.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а): Заирова В.Р.

Ответственный за организацию питания

Сенаторова Е.В. Сенаторова

Дата: 16.11.24г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«МОАУ СОШ №19»

Оценочный лист *кашму о/з*  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: *16.11.25 г 9:40*

Члены Комиссии, проводившие проверку:

*Зав. ВР Сенаторова Т.В. соуч. мед. Самарусев И.И.,  
Костенко Е.Ю. - проф. кашим. Да  
Зайтрова В.Р. проф. кашим. Да*

№ 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	да
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:

---



---



---

Handwritten title or section header.

Handwritten text line, possibly a subtitle or introductory sentence.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text block, possibly a list or specific notes.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Large handwritten text block at the bottom of the page.