

Акт № 1

проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся
в столовой МКОУ Слюсаревская ОШ.

от 11 октября 2023 года.

Комиссия в составе:

Донченко И.Е. - родитель.

Люшнина Н.И. -родитель

Зибарова Н.В. - ответственный по организации в школе.

Карижская Т.В. - работник школы.


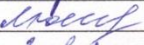

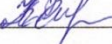
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи обучающимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид повара.
7. Наличие меню
8. Соответствие меню дня- перспективному меню.

В результате проверки установлено:

Соответствие блюд рациона питания обучающихся
согласно утвержденному меню. Все блюда
приготовлены качественно. В зале соблюдается
санитарное состояние в соответствии САНПИИ.
Организация питания обучающихся осуществляется в
соответствии утвержденной графикой приема пищи.
Имеется утвержденная график приема пищи.
Внешний вид повара соответствует требованиям.
Имеется утвержденное меню школьного питания, которое
соответствует перспективному меню.

Подписи членов комиссии:

 Донченко И.Е.
 Люшнина Н.И.
 Зибарова Н.В.
 Карижская Т.В.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Слюсаревская ОШ**

Дата и время проведения проверки: ноября 2013 год 10.25-10.35

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Донченко Ирина Евгеньевна - родитель

Мошнина Наталья Ивановна - родитель

Карипская Татьяна Викторовна - работник школы

Забарова Наталья Викторовна - ответственный по организации питания в школе

№ 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	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
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	✓	

Член(ы) комиссии:

Дор | Донченко И.Е.

Зибар | Зибарова Н.В.

Лаври | Лавришина И.И.

Кари | Карижская Т.В.