

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 15 ст. Переясловской муниципального образования Брюховецкий район имени И.Ф.Масловского (МБОУ СОШ № 15)

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ СОШ №15

Время проверки: 21.04.2025 с 12 час. 00 мин. до 12 час. 30 мин.

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

- Ю.Ю.Юрченко
- Г.В.Бовдур
- И.Н.Пуголовка

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания О.В.Колот.

В ходе проведения проверки:

1. В Обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время,
2. У работников столовой имеются медицинские книжки, медосмотр пройден своевременно.
3. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой, локтевой дозатор для антисептика и инструкция к нему.
4. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло и бумажные полотенца.
5. В столовой установлен рециркулятор.


Предложение:

Классным руководителям провести беседу о правилах приема пищи и поведении в столовой.

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:

<u>В.В. Бобров</u>	<u></u>	<u>21.04.25г</u>
<u>И.И. Аргушова</u>	<u>Аргушова</u>	<u>21.04.25г</u>

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

Ответственный за организацию
питания
21.04.2025г



О.О. Косов

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

Дата и время проведения проверки: 21.04.2025, 12.00–12.30, обед

Члены Комиссии, проводившие проверку: Ю.Ю. Юрченко, Г.В. Бовдур, И.Н. Пуголовка

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			

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		нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

21.04.25

21.04.25

21.04.25




Александрович

А.Ю. Орешин

Т.В. Бобдур

И.И. Луговая