

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа № 41 города Липецка

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ СШ № 41 на октябрь-май 2022/23 уч. г.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ СШ № 41

Время проверки: 28.11.2022 с 10 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин.

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

- Панарина Т.В.
- Васина Е.Ю.
- Баландина Т. М.

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Иншина Л. В.

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

На момент проверки установлено:

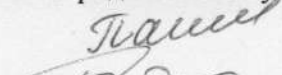
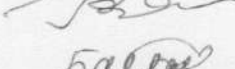
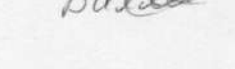
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы;
- на стенде представлено утверждённое меню на день;
- приготовленные блюда соответствуют меню,
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню;
- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- столовая мебель находится в удовлетворительном состоянии,
- число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- имеется график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания в МБОУ СШ №41 на момент проверки удовлетворительной.


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:

24.10.2022		Панарина Т.В..
24.10.2022		Васина Е.Ю.
24.10.2022		Баландина Т.М.

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

Ответственный за организацию питания  Л.В.Иншина
28.11.2022

МБОУ СШ №11

13	Имеется утвержденное меню для всех возрастных групп и режим питания	+	
14	В основном меню отсутствуют продукты животного происхождения		

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 28.11.22 10.30-11.30

Члены Комиссии, проводившие проверку: Макарина Е.В., Васина Е.М., Макарова Е.М.

№ 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 (протерты)	+	
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	+	

Санитарно-гигиенические состояния помещений для приема пищи

Члены комиссии:			
	<i>Тяжел</i>	<i>Тяжелкина Т.В.</i>	
	<i>Алекс</i>	<i>Васина С.В.</i>	
	<i>Бамин</i>	<i>Балаандина Т.М.</i>	
6	На столах, стульях и сиденьях отсутствуют загрязнения	+	
7	На столах и стульях отсутствуют загрязнения	+	
8	Объемные стулья и столы 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 с утвержденным графиком приема пищи	+	