

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа № 41 города Липецка

### АКТ ПРОВЕРКИ № 3

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: 15.02.2023 с 10 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин.

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

- Егорова Е. А.
- Гладких Е. В.
- Попова А. В.
- Пьянова А. В.

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

Цель проведения общественного контроля:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Комиссия в составе:

директора школы Сошкиной О. В., заместителя директора Иншиной Л. В., представителями родительской общественности Егоровой Е. А. Гладких Е. В., Поповой А. В., Пьяновой А. В.

На момент проверки установлено:

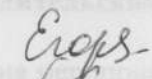

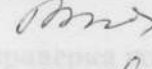
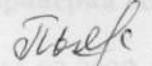
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы;
- на стенде представлено утверждённое меню на день;
- приготовленные блюда соответствуют меню,
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню;
- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- столовая мебель находится в удовлетворительном 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:

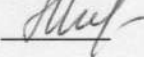
—оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

15.02.2022		Егоровой Е. А.
15.02.2022		Гладких Е. В.,
15.02.2022		Попова А.В.
15.02.2022		Пьянова А.В.

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

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

Ответственный за организацию питания  Л.В.Иншина  
15.02.2022

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

Цель проведения общественного контроля:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и их оформленность;
- наличие меню;
- рейтинг столовой, санитарное состояние

Комиссия в составе:

директора школы Соколовой О. В., заместителя директора Иншиной Л. В., представителями родительского сообщества Егоровой Е. А., Гладких Е. В., Поповой А. В., Пьяновой А. В.

На момент проверки установлено:

- лучшее питание предоставляется всем обучающимся школы;
- на столе предоставлено утвержденное меню на день;
- приготовленные блюда соответствуют меню;
- вес готовой порции 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 нормами СанПиНам;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

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

Приложения к акту:

МБОУ СШ № 41

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	±	
14	В основном меню отсутствуют продукты животного происхождения, либо в течение нахождения ребенка в образовательной организации	±	

**Оценочный лист**

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

Дата и время проведения проверки: 15.02.23 10:30-11:30

Члены Комиссии, проводившие проверку: Егорова Е.А., Магких Е.В., Попова А.В., Пьямова А.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	—	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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	—	+
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
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	+	

Члены комиссии:

Егорс - Егорова Е.А.  
 Миз - Маджик Е.В.  
 Жит - Попова А.В.  
 Тьверс - Пьянова А.В.

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	+	