

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Прудентовская средняя школа»

АКТ ПРОВЕРКИ №2

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании « Положения о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся»

Была проведена проверка помещений для приема пищи в МКОУ «Прудентовская СШ»

Время проверки: 27.09.2022 с 9 час. 30 мин. до 11 час. 00 мин.

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

- Атказиева А.Э.
- Танауова А.А.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Искалиева Ж.А., Дускалиева З.З.- завхоз., член бракеражной комиссии Зулхашева С.А.

Цели проведения проверки:

- Контроль за санитарным состоянием пищеблока, ознакомление с новым меню.
- Контроль качества поставок новой продукции (аутосоринг) в столовую, соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации и переработке продукции.
- проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.

– сформированы предложения:

- Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Реализация и приготовление блюд соответствует требованиям.
- Целевое использование продуктов питания соответствует предварительному заказу.

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:

27.09.2022 Атказиева А.Э. Атказиева А.Э.

27.09.2022 Танауова А.А. Танауова А.А.

27.09.2022 Зулхашева С.А. Зулхашева С.А.

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 27.09.2022г. с 9 час. 30 мин. до 11 час 00 мин.

Члены Комиссии, проводившие проверку: Атказиева А.Э. Танауова А.А.

№ 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		нет
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	да	

	групп и режимов функционирования		
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 на сайте для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		нет
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	
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:

27.09.2022 Атказиева А.Э. Атказиева А.Э.

27.09.2022 Танауова А.А. Танауова А.А.

27.09.2022 Зулхамиева С.А. Зулхамиева С.А.