

АКТ ПРОВЕРКИ № 5

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: 28.02.2023 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.

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Искалиева Ж.А., Дускалиева З.З.- завхоз

Цели проведения проверки:

- Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.
- 2. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 3. Анализ анкетирования среди учащихся и их родителей по горячему питанию

Итоги проверки:

- Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты показала, что документация ведется правильно, Качество и безопасность продуктов в норме.
- Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Результаты сбора, хранения и вывоза отходов образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания в соответствии с требованиями.
- По результатам проверки повара соблюдают все технологии приготовления пищи.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

28.02.2023 Атказиева Атказиева А.Э.

28.02.2023 Танауова Танауова А.А.

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 28.02.2023 г. 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:		
	– 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 (протерты)	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 с 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	да	

	образовательной организации		
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:

28.02.2023 Атказиева А.Э. Атказиева А.Э.

28.02.2023 Танауова А.А. Танауова А.А.