

Акт периодической проверки организации питания  
комиссией родительского контроля

№ 2 в МБОУ СОШ с.Акшут МО «Барышский район» «16» октября 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Ришнина Мария Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МБОУ СОШ с. Акшут МО «Барышский район»

по адресу(-ам):

с. Акшут ул. Калужная д. 1а

Основание проведения проверки:

родительский контроль

Цель проверки:

осуществление контроля за состояние пищеблока и обеденного зала;

наличие утвержденного меню;

соответствие завтрака утвержденному меню;

работа бракеражной комиссии;

качество продуктов (маркировки, срок годности).

ВЫВОДЫ: качеством питания доволен.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

предавать булочки

Члены комиссии: (ФИО, подпись)

Ришнина М.А. М.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
 "Средняя общеобразовательная школа с.Акшут"  
 муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области

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

Дата и время проведения проверки: 16.10.2024 10<sup>50</sup> - 11<sup>50</sup>

Члены комиссии, проводившие проверку: Рышанова М.А.

№ 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	✓	

<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	



подпись

16.10.2024

дата