

АКТ ПРОВЕРКИ № 9

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся ГБОУ ООШ № 15 г. Новокуйбышевска на сентябрь-май 2023/24 уч. год.

Была проведена проверка помещений для приема пищи ГБОУ ООШ № 15 г. Новокуйбышевска

Время проверки: 31.01.24 с 08:00 - 08:20

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

Зедлова О.А.

Жостина И.В.

Назаров К.Ю.

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Платонова Е.В.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Емкость на столе не соответствует
необходимому температурному
режиму.

– сформированы предложения:

следить за температурным режимом

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:

Зедлова О.А.

Жостина И.В.

Назаров К.Ю.

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

ответственный за организацию питания Платонова Е.В.



Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 31.01.24 с 08:00 - 08:20

Члены Комиссии, проводившие проверку: Земцова О.А., Косинин И.В., Чапурко К.Ю.

№ 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	+	

Члены комиссии: Земцова О.А., Косинин И.В., Чапурко К.Ю.