

АКТ ПРОВЕРКИ № 3

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 2024/25 уч. год.

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

Время проверки: 16.10.24 с 10:00 – 10:20

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

Забелов О.А. – председатель Совет. Родителей
Феросеева О.В.
Платонова Е.В. – ответств. за питание

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

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Блюда порано не соответств. температуре –
турноводу хранения (прожаренные)

– сформированы предложения:

стараться порвать (расфасовать) блюда
ближе ко времени приема пищи

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:

Забелов О.А.
Феросеева О.В.

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: 16.10.24. с 10:00 - 10:20

Члены Комиссии, проводившие проверку: Забелов О.А., Перессевр О.В.

№ 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:

Забелов О.А. *Перессевр О.В.*