

АКТ ПРОВЕРКИ № 5

комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУ г.Ставрополя им.Героя
Советского Союза Л.Севрюкова

На основании плана комиссии Ставроп. родит. контр.

Была проведена проверка принимая участие обучающиеся

Время проверки: 9:00

Проверку провели:

Данилова А.С.; Лукина Н.А.; Павлова Ю.
Павлова Т.М.; Мосеева В.С.; Лукина Н.А.
Белкина Е.Н.; Ткаченко В.В.

При проведении проверки присутствовали:

родители, директор школы

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

не выявлены

– сформированы предложения:

Приложения к акту:

Судебный акт на основании

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Данилова А.С.
Лукина Н.А.
Павлова Ю.
Павлова Т.М.
Мосеева В.С.
Лукина Н.А.
Белкина Е.Н.
Ткаченко В.В.
Чернова А.А.

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

Данилова А.С. Лукина Н.А.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ гимназии №3 г.Ставрополя им.Героя Советского
Союза Л.Севрюкова

Дата и время проведения проверки: 23.01.2025, 9⁰⁰

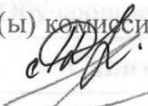
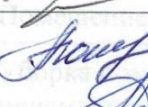
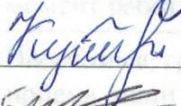
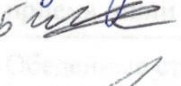
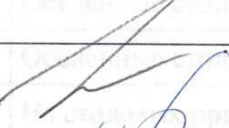
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Ранникова А.С.; Луцкина Н.А.; Гавришова А.Ю;
Раушиева Т.М.; Мамеева В.С.; Кунжикова И.А;
Белыева С.Н.; Агостришак В.М.

№ 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 (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	✓	
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	✓	

Член(ы) комиссии:

 Данилова А.С.
 Грузина Н.А.
 Костомаров А.Ю.
 Данилова Т.М.
 Мосеева В.С.
 Грузина Н.А.
 Бенишева Е.Н.
 Асташевский В.М.
 Грузина Н.А.
 Чернова Н.Н.