

АКТ ПРОВЕРКИ № 10

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в
МКОУ Лапшинской СШ

На основании плана графика работ

Была проведена проверка самостоятельно обеден

Время проверки: 04.04.25 в 10.00 зала

Проверку провели:

Марова И.А., Кушнова С.В.

При проведении проверки присутствовали:

отв. за питание Семенничева
О.В.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений не выявлено

– сформированы предложения:

нет

Приложения к акту:

выявлено нарушений нет

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Марова И.А.

Кушнова С.В.

/

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Лапшинской СШ**

Дата и время проведения проверки: 04.04.25 10.00

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

Марова А. Кушмова С 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	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
17	В рационе присутствуют запрещенные продукты и блюда		—
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии:

Шаф / Шарова И.А.
Куц / Кушова С.В.
 _____ / _____