

Акт проверки организации питания № 4
комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ _____
«25» _____ 2024 г.
Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Шаровой Ирины Александровны, Терентьевой Юлии Сергеевны .
в присутствии ответственного за питания МКОУ Лапшинской СШ Семенищевой Ольги Владимировны была проведена проверка организации горячего питания в школе.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала, мебели;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- качеством готовой продукции (блюд)
- выходом готовых блюд, витаминизацией третьего блюда.

В ходе проверки установлено:

1. Состояние обеденного зала, мебели удовлетворительное.
2. Меню размещено на информационном стенде в обеденном зале.
Утверждено директором школы.
3. Горячий завтрак соответствует меню. В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда.
4. Объем блюд соответствует нормам СанПиНа. Витаминизация третьего блюда (чай с лимоном и сахаром) проведена.
5. Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах. Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит. Бракераж готовых блюд проведен членами школьной комиссии, о чем свидетельствует запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

По результатам проверки составлен Оценочный лист (прилагается)

По результатам проверки сформировано **предложение:**

-продолжать проведение С-витаминизации третьих блюд.

Члены комиссии:

<u>Шарова И.А.</u>	<u>Шарова И.А.</u>
<u>Терентьева Ю.С.</u>	<u>Терентьева Ю.С.</u>
_____	_____

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

Дата и время проведения проверки: 25.12.24г. 10⁰⁰ - 10²⁰

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

Марица Ирина Александровна
Сергеев Юрия Сергеевич

№ 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:

Шарф , Шарова И.А.
Терз , Терентьева Ю.С.
 _____ / _____