

Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение  
средняя общеобразовательная школа  
п.Безбожник Мурашинского района Кировской области

Акт № 4

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для  
обучающихся школы комиссией родительского контроля

От 24.04.2023

Комиссия родительского контроля в составе  
Лебедева К. С., Нейбараковская И. К., Колупаева С. А.,  
Топова Е. В., Колесник Л. В.

составила настоящий акт о том, что 24 апреля 2023 года в 9.50 проведена проверка организации горячего питания обучающихся.

Цель проверки: соответствие санитарных норм при организации питания, соответствие блюд утверждённому меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами, обучающимися.

В результате проверки заполнена форма оценочного листа (прилагается). Замечаний нет.

Комиссия пришла к выводу:

3. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
4. Питание обучающихся производится в соответствии с санитарными нормами и утверждённым примерным десятидневным меню.

Члены комиссии:

<u>И.И.</u>	1. Лебедева К. С.
<u>И.И.</u>	1. Нейбараковская И. К.
<u>И.И.</u>	1. Колупаева С. А.
<u>И.И.</u>	1. Колесник Л. В.
<u>И.И.</u>	1. Топова Е. В.

**Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе**

Дата проверки: 24.04.23.

№ п/п	Вопросы для проверки	Да	Нет
<b>Меню</b>			
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
4.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
7.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)	✓	
<b>Санитарно-гигиенические условия</b>			
8.	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
9.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
10.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
12.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
13.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	✓	
14.	Соблюдаются ли санитарно-гигиенические условия содержания помещения для приема пищи, состояния обеденной мебели, столовой посуды	✓	
15.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, перчаток	✓	
16.	Каким образом происходит накрытие столов? а) заранее сотрудниками столовой; б) обучающимися старших классов;	✓	

	в) иное указать.		
<b>Учёт вкусовых предпочтений детей</b>			
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность качеством блюд (по результатам наблюдения)	✓	
18.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Визуально оцените уровень отходов а) много; б) среднее количество; в) мало; г) нет отходов.		
19.	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	✓	
	<b>Удовлетворённость внешним видом и качеством приготовленной пищи</b>	✓	

Представители комиссии родительского контроля:

1. Сидорова / ФИО: Сидорова Т. С.
2. Иванова / ФИО: Ивановская И. И.
3. Колесник / ФИО: Колесник Л. В.
4. Жукова / ФИО: Жукова С. А.
5. Попова / ФИО: Попова Е. В.
6. \_\_\_\_\_ / ФИО: \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_ / ФИО: \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_ / ФИО: \_\_\_\_\_