

Комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата: 14.05.2025г.

Была проведена проверка помещений для приема пищи "Средняя школа №62"

Время проверки: 9 часов

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

Хурсарева Людмила Васильевна (бабушка)

При проведении присутствовали:

представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания

Заболотская Н.В., дежурный администратор – Поздников В.А.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

– сформированы предложения:

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:

Хурсарева Л.В.

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

Ответственный за организацию питания:

Взг

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в средней школе
№ 62

№ 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	+	
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	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
15	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
16	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
17	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		—
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	+	