

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ №3

Дата и время проведения проверки: 19.02.2025, 8-11³⁰

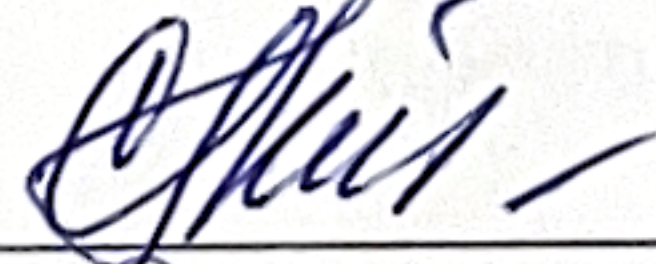
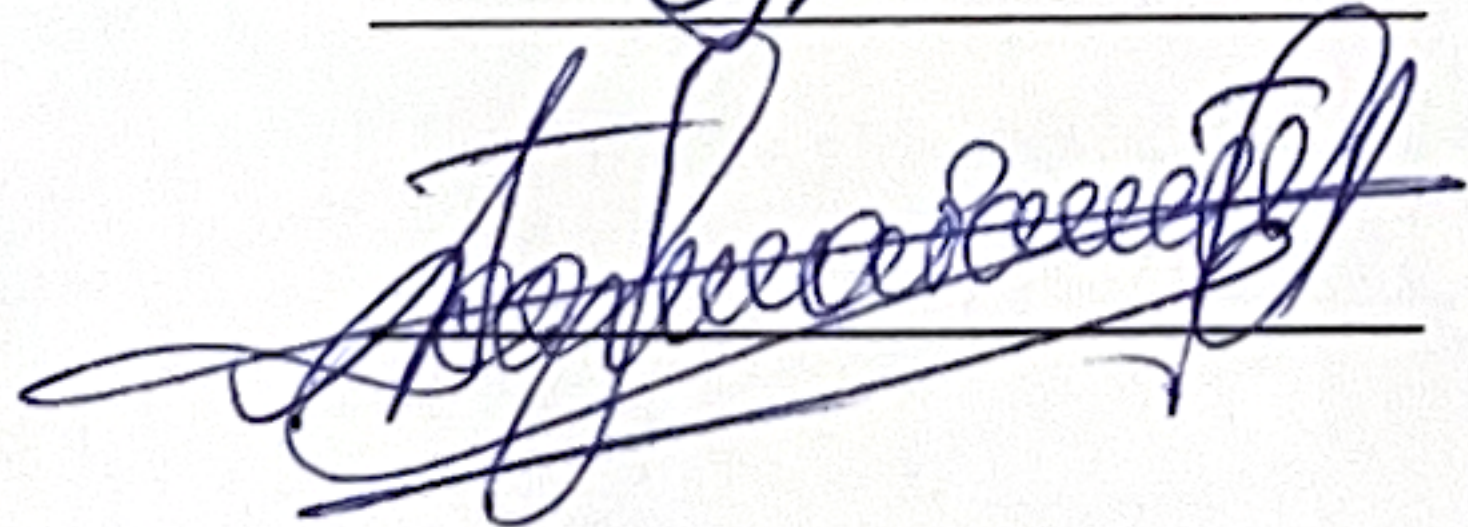
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Картавакена И.А.
Кураев Г.Х.
Маскуренев С.С.
Турдеев А.Т.

№ 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 на стенде для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		✓
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		✓
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
19	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:

 , Галимова У.А.
 , Кураев Т.К.
 , Мелькунен С.С.
 , Кураев А.Т.

АКТ №5
по итогам проведения родительского контроля за организацией
горячего питания в МБОУ СОШ №3

19.02.2025г.

Комиссия в составе:

Хартавакян И.А. – председатель комиссии;
Кураян Т.Х. –ответственный за организацию питания в 1-4 классах;
Мелкумян С.С. – ответственный за организацию питания в 5-11 классах;
Пудеян А.Г. – представитель родительской общественности.

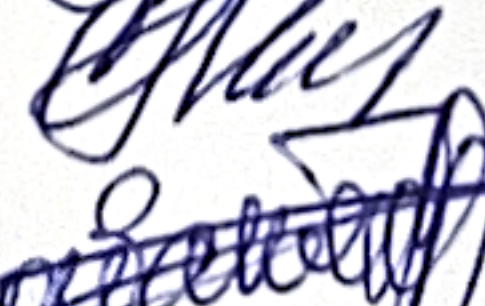
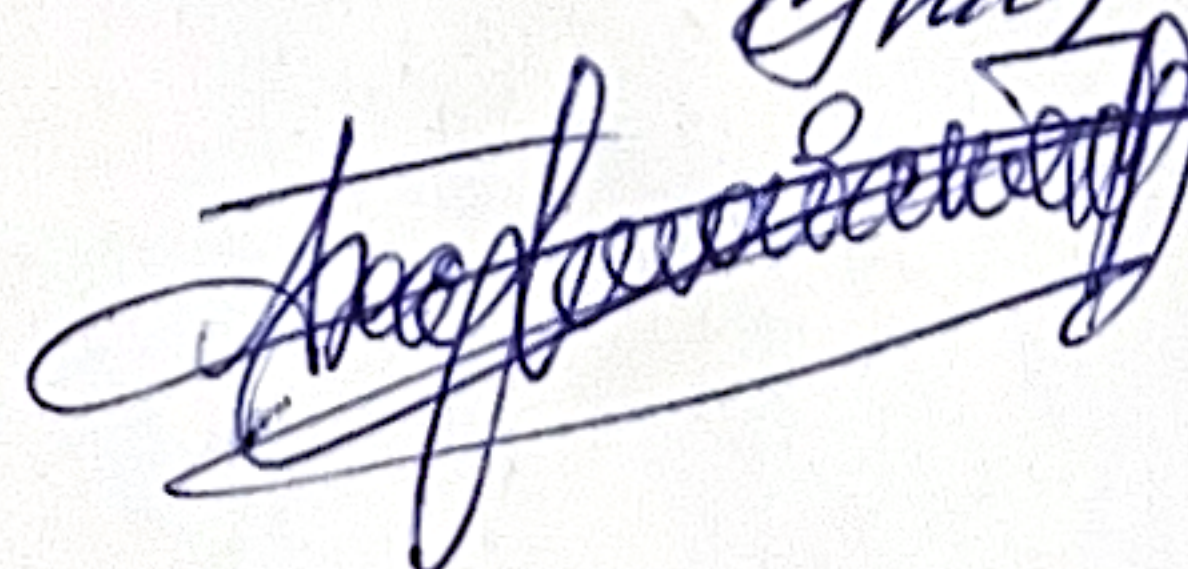
Составили настоящий акт в том, что 19 февраля 2025 года в 11.30 была проведена проверка столовой МБОУ СОШ №3.

На момент проверки было установлено:

- Санитарное состояние столовой посуды соответствует нормам СанПиН;
- Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует нормам СанПиН; число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- Наименование реализуемых блюд соответствует перспективному меню;
- Имеются декларации о соответствии на реализуемые крупы, сырое мясо, овощи и фрукты.

Вывод: санитарное состояние столовой посуды соответствует всем нормам СанПиН, санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует нормам СанПиН; число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение; наименование реализуемых блюд соответствует перспективному меню.

Члены комиссии:

	И.А.Хартавакян
	Т.Х. Кураян
	С.С.Мелкумян
	А.Г.Пудеян