

АКТ №6

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

18.03.2025 г.

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;

Магоян Г.М. - представитель родительской общественности.




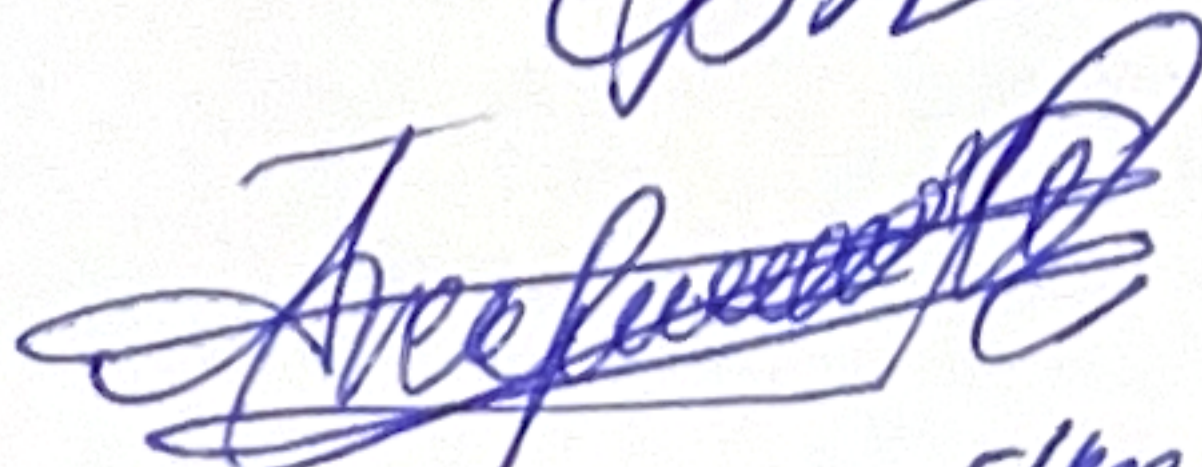

Составили настоящий акт в том, что 18 марта 2025 года в 11.00 была проведена проверка столовой МБОУ СОШ №3.

На момент проверки было установлено:

- Температура горячих блюд на линии раздачи и на момент приема пищи соответствуют нормам;
- Вес готовых блюд соответствует заявленным нормам;
- Вкусовые качества блюд удовлетворительные;
- % съедаемых порций составляет 60-65 %.

Вывод: соблюдается температурный режим готовых блюд, вес готовых блюд соответствует заявленным нормам, вкусовые качества блюд удовлетворительные.

Члены комиссии:

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

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

Дата и время проведения проверки: 18.03.25, 11⁰⁰.




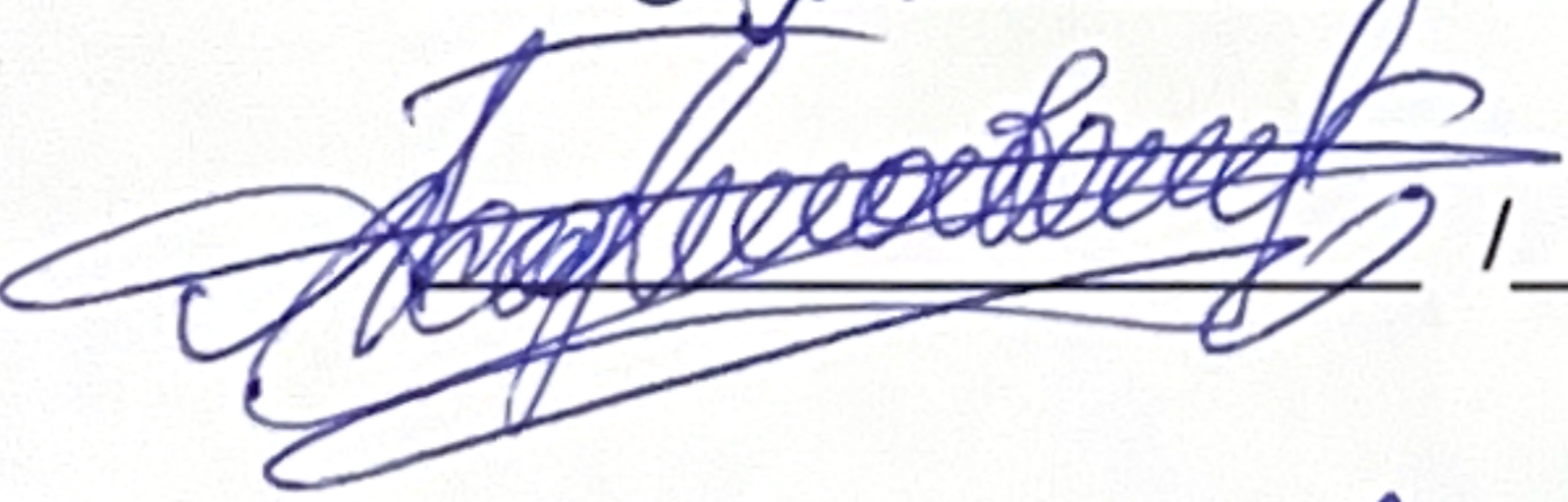

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Сафьявиев И.А.
Кураев Т.Х.
Авезуев С.С.
Турсун А.Т. -
Мамеев Т.М. ...

№ 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	✓	
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:

 , Таритовакеев И.Ф.
 , Курбанов Т.Х.
 , Мамедов С.С.
 , Турдиев А.Т.
 , Магомед Т.М.