

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Онгуренская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «ОСОШ»)

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ ОСОШ на октябрь-май 2022/23 учебного года

Была проведена проверка помещения для приема пищи МБОУ ОСОШ

Время проверки: 19.12.2022 с 13 час. 30 мин. до 14 час. 30 мин.

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

- Бурхянова Т.А.;
- Мешкова А.Б.;
- Мужанова И.Е.

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Баргаева И.В.

В ходе проведения проверки:

– **выявлены нарушения:**

Не имеется

– **сформированы предложения:**

Не имеется

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:

19.12.2022 *Буря* - Т.А.Бурхянова

19.12.2022 *Меш* - А.Б.Мешкова

19.12.2022 *Муж* - И.Е.Мужанова

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

Ответственный за организацию питания *Бар* И.В.Баргаева
19.12.2022

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Онгуренская средняя общеобразовательная школа»

МБОУ «ОСОШ»

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 19.12.2022 13.30 - 14.30

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Бурхянова Т.А., Мешкова А.Б., Мужанова И.Е. – родители обучающихся 1-4 классов

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	
	– к раковинам для мытья рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	– мылу и антисептикам;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	– средствам для сушки рук	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	
Режим работы помещений для приема пищи			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	<input checked="" type="checkbox"/>	—
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	<input checked="" type="checkbox"/>	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	

Члены комиссии:

Бурхянова Т.А. *Бурхя* -

Мешкова А.Б. *А.Меш* -

Мужанова И.Е. *И.Муж*