

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия»

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля
от 31.03.2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей: Пацюк А.Н., Меринова Т.А., Барановой Н.С. провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

Цель проверки: контроль за обеспечением качественного и бесплатного питания обучающихся.

На момент проверки установлено:

Школьной столовой на 31 марта 2025 года было предложено меню, которое предварительно вывешено на информационном стенде для учащихся и родителей:

- ✓ Каша «Дружба» молочная из риса и пшена (200г.)
- ✓ Яйца вареные (40 г.)
- ✓ Чай с молоком (200 г.)
- ✓ Хлеб пшеничный йодированный (30 г.)
- ✓ Блинчики с молоком, сгущенным 50/20 (70 г.)

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд хорошие качество обработки соответствует/ не соответствует предъявленным требованиям.

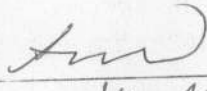
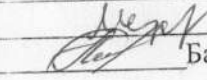
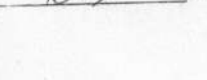
Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют возрастной потребности детей.

Эстетичность накрытия:

1. Столы чисто вытерты / плохо вытерты;
2. Используется специальные принадлежности для мытья столов/ не используются;
3. Тарелки чистые/ грязные;
4. Тарелки без сколов/ со сколами;
5. Полы в столовой чистые/ грязные.

Вывод: комиссия по родительскому контролю признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены родительского контроля:

 Пацюк А.Н.
 Меринова Т.А.
 Баранова Н.С.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ «Гимназия»

Дата и время проведения проверки: 31.03.2028, 9:40 - 9:50

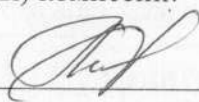
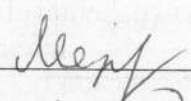
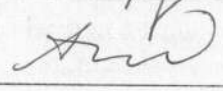
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Меремова И.А.
Климова А.Н.
Борисова Н.С.

№ 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	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	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:

 / Таранова Н.С.
 / Мерзханова Т.А.
 / Тимонов А.Н.
_____/