

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24»  
(МАОУ «СОШ №24»)

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «СОШ №24» на 2024/2025 учебный год был проведен мониторинг качества питания обучающихся МАОУ «СОШ №24» в составе следующих членов комиссии: Мурзиевой Э.С., Зелютиной Я.А., Масловой Т.В. и представителя образовательной организации Ерохиной В.В.

Время проверки: 8<sup>00</sup> - 9<sup>00</sup>

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения: отсутствие термометра для замера температуры блюд

сформированы предложения:

напробовать замесить рождо на рождное судно (пудинг)

Приложения к акту:

- оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.;

- фото- и видеоматериалы, использованные при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

<u>Мурзиева Э.С.</u>	<u>Ерохина В.В.</u>
<u>Зелютина Я.А.</u>	<u>Маслова Т.В.</u>
<u>Якушев</u>	<u>Зелютина Я.А.</u>

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

<u>Бугарь Т.А.</u>	<u>Бугарь Т.А.</u>
--------------------	--------------------

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24»

Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 8<sup>00</sup> 26.11.2024г.

Члены Комиссии, проводившие проверку: Мухомова В.В., Землянская Л.А., Ерещина Е.В., Шалякова П.В.

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам; средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии проведена качественно	✓	
6	Обеденные столы и стулья чистые (протертые), без видимых повреждений	✓	
7	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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 официальном сайте образовательной организации для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
19	Работники пищеблока одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

Ерещина Е.В.  
Шалякова П.В.

Землянская Л.А.  
Мухомова В.В.