

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Приладожская СОШ»

На основании проведения рейда родительского контроля

Была проведена проверка на выявление нарушений в

Время проверки: школьной столовой

Проверку провели: Колоткина И.В.
Свирида О.Н.
Ростова Н.В.

При проведении проверки присутствовали:
зам. директора по АХЗ Башинова Е.Н.
инс. Работкина Тамара И.В.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения: не выявлено

– сформированы предложения:

Приложения к акту:
чек имеет от 09.09.25г.
свидетельство имеет от 09.09.25г.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

И.В. / Колоткина И.В.
О.Н. / Свирида О.Н.
Н.В. / Ростова Н.В.
И.В. / Башинова Е.Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а): 09.09.2025г.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ «Приладожская СОШ»»

Дата и время проведения проверки: 29.09.2017

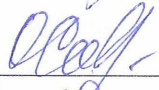
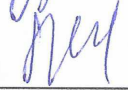
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Копылова Н.В.
Свердлова О.Н.
Ростовых Н.Б.

№ 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:

 / Яшнина, Л.В.
 / Рыкова О.Н.
 / Федотова Н.В.
 / Смирнова Н.В.

Чек-лист акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МКОУ «Приладожская СОШ»
(наименование образовательной организации)

№	Чек-лист контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	+
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	+
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	+
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	+
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	+
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	+
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	+
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	+
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	+
10.	Имеется график уборки обеденного зала	+
11.	Соблюдение объема порций блюд	+
12.	Внешний вид подаваемых блюд	+
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд	+
14.	Организация родительского контроля в школе	+
15.	Общие выводы и предложения <i>замечаний нет</i>	

Катина Ю.В., Свербеев О.И., Ростаев Н.Е., Яковлева И.К.

(Фамилия имя отчество членов комиссии)

Дата

09.09.2017