

АКТ ПРОВЕРКИ №1
комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУСОШ №3
в 2024-2025 учебном году.

На основании плана-графика работы комиссии родительского контроля за организацией и качества питания в школе (Приказ о создании Комиссии родительского контроля за организацией горячего питания №196 от 31.10.24

Была проведена проверка Питание обучающихся- организация процесса и качество приготовленных блюд, встреча с детьми и наблюдение за ходом питания.

Время проверки: 11.11.2024г с 8-30 до 11-00.

Проверку провели: Ответственная по питанию в школе, директор, Ковалева Э.А.

При проведении проверки присутствовали: члены комиссии родительского контроля: 1. Пальчиковская Наталья Юрьевна, 2. Огиенко Анна Анатольевна, 3. Иванова А.С., 4. Нестерова Е.С., 5. Трофимова Ирина Витальевна, 6. Ляхова Екатерина Вячеславовна

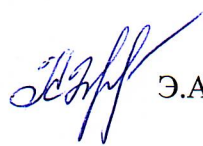
В ходе проведения проверки:

– **выявлены нарушения:** нарушения не выявлены

– **сформированы предложения:** 1. в меню включить кашу вместо рыбы. 2. Оборудование приобрести: отсутствуют мармиты, еда быстро остывает.

Приложения к акту: Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся каждый заполнил оценочный лист с подписью (Листы прилагаются). На основании этих листов составлен настоящий акт.

Акт составила директор школы , ответственная по питанию



Э.А. Ковалева

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 11.11.2024

Родительский контроль в составе:

Чистерова Елена Саматиковна 2-а класс.

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню на сайте организации, в столовой?	
	а) да	Да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	Да
	б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	Да
	б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	Нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	
	б) нет	Нет.

9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	Да
	б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	Да
	б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	Нет.
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	Да
	б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	Нет
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	Нет
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	Нет.

Выводы работы комиссии, пожелания,

Предложения Обновить оборудование, купить,
маршеты, сделать раздатку.

Нестерова Е. С.
Ручка

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 11.11.2024

Родительский контроль в составе:

Иванова А.С. Зинасе

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню на сайте организации, в столовой?	
	а) да	Да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	нет
	а) да, по всем дням	нет
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	да
	б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	нет
	б) нет	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	нет
	б) нет	

9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	Да
	б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	Да
	б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	Нет
	б) нет	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	Да
	б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	Нет
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	Нет
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	Нет

Выводы работы комиссии, пожелания,

Предложения Нет, всё очень вкусно!
Обновить кухонное оборудование!

Ольга Иванова, И.О.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 11. ноября 2024

Родительский контроль в составе:

Лихова Екатерина Вячеславовна (1 класс)

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню на сайте организации, в столовой?	
	а) да	да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да, по всем дням	да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	да
	б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	да
	б) нет	

9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	да
	б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	да
	б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	нет
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	нет
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	да
	б) нет	

Выводы работы комиссии, пожелания,

Предложения обновить оборудование

Еф (Лехова Е.Б.)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 11.11.2024

Родительский контроль в составе:

Ощенко Анна Анатольевна 3.5

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню на сайте организации, в столовой?	
	а) да	да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да, по всем дням	да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	да
	б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	да
	б) нет	

9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	да
	б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	да нет
	б) нет	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	да
	б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	нет
	б) нет	
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	нет
	б) нет	
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	да
	б) нет	

Выводы работы комиссии, пожелания,

Предложения _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 11 ноября 2024г.

Родительский контроль в составе:

Гамыжиной Натальи Юрьевны (4^{ая})

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню на сайте организации, в столовой?	
	а) да	да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	да
	б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	да
	б) нет	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	
	б) нет	нет

9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	да
	б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	нет
	б) нет	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	да
	б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	нет
	б) нет	
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	нет
	б) нет	
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	нет
	б) нет	

Выводы работы комиссии, пожелания,

Предложения чаще детям давать кашу "дружбу". Просили обновить кухонное оборудование.

Тальчикова Н.Н. Таль

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 11.11.2024 г.

Родительский контроль в составе:

Графимов Илья Витальевич 2.5" класс

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню на сайте организации, в столовой?	
	а) да	Да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	Да
	б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	Да
	б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	Нет
	б) нет	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	Нет
	б) нет	

9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	Да
	б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	Да
	б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	Нет
	б) нет	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	Да
	б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	Нет
	б) нет	
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	Нет
	б) нет	
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	Нет
	б) нет	

Выводы работы комиссии, пожелания,

Предложения Обновить оборудование: плиты,
сифоны.

Г. Трофимова. и.п.