

ПРИЛОЖЕНИЕ

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3»

АКТ ПРОВЕРКИ

**представителями по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся**

Была проведена проверка помещений для приема пищи МОУ «Гимназия №3»
Дата проверки: 02 ФЕВРАЛЯ 2022

Проверку провели: представители учащихся по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Ахметова А.Г.

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Атрощенко Т.В.

В ходе проведения проверки:

№ п/п	Показатель качества	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	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
9	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	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		

Культура обслуживания

19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

– выявлены нарушения: *Обед:*

РАССОЛЬНИК, МАКАРОНЫ, ГУЛЯШ.

СУП ЕДЯТ НЕ ВСЕ ДЕТИ.

– сформированы предложения:

*НАЗНАЧАТЬ ДЕЖУРНЫХ,
ПОМОГАТЬ НАКРЫВАТЬ.*

ДЕТИ ОЛАЗДЫВАЮТ, ЕДА ОСТЫВАЕТ.

Представители по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Подписи



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

Ответственный за организацию питания Атрощенко Т.В.

