

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15»
(МАОУ СОШ № 15)**

626156, Россия, Тюменская область, город Тобольск, улица Пушкина, 22,
тел./факс (3456)22-39-24, e-mail: tobsh15@obl72.ru

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №15 на 2023/24 уч. г.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МАОУ СОШ №15

Время проверки: «18» 04 2024г. с 9 час. 50 мин. до 10 час. 20 мин.

Члены Комиссии, проводившие проверку: директор МАОУ СОШ №15 Хисматулин С.З., социальный педагог Азисова З.А., медицинский работник Зюлина Н.В., родители: Халидуллина В.М., Коновалова Р.М.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Нарушения не выявлены

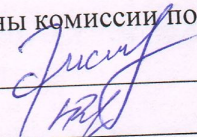
– сформированы предложения:

Предложено не делать

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 л., в 1 экз.

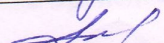
Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:


Хисматуллин С.З.


Зюлина Н.В.


Азисова З.А.



Коновалова Р.М.


Халидуллина В.М.

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

Ответственный за организацию питания

«18» 04 2024г.



З.А.Азисова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15»
(МАОУ СОШ № 15)**

626156, Россия, Тюменская область, город Тобольск, улица Пушкина, 22,
тел./факс (3456)22-39-24, e-mail: tobsh15@obl72.ru

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: « 18 » 09 2024г., время: 9⁵⁰, завтрак.
Члены Комиссии, проводившие проверку: С.З.Хисматуллин, Н.В.Зюлина, З.А.Азисова,
Р.М.Коновалова, В.М.Халидуллина.

№ 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	✓	

Члены комиссии:

С.З.Хисматуллин С.З.Хисматуллин

Н.В.Зюлина Н.В.Зюлина

З.А.Азисова З.А.Азисова

Р.М.Коновалова Р.М.Коновалова

В.М.Халидуллина В.М.Халидуллина

« 18 » 04 2024г.