

АКТ №31

проверки комиссии контроля качества питания  
обучающихся МБОУ «Лицей №1» р.п. Чамзинка

От «15» февраля 2024 г

Комиссия в составе:

1. Воронкина А. И. - зам. директора по ВР
2. Тимошева Л. Г. - педагог-психолог
3. Макарова Д. А. - юрист
4. Мирошникова Е. В. - юрист
5. Фадеева Ч. Н. - юрист

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответствует
  - Качество готовой продукции высокое
  - Санитарное состояние пищеблока высокое
  - Организация приема пищи учащимися по графику
  - Соблюдение графика пищеблока соблюдается
  - Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует нормам
  - Наличие меню (есть, нет) есть
  - Соответствие меню дня перспективному меню соответствует

2. Причина несоответствия

---

---

---

В результате проверки установлено

Литература уч-ся по графику организована, зона питания, где можно помыть и провести гигиенические процедуры, свежие кон. в блендер, пюре, пюре, пюре соответствует нормам р.п. питания. Температура пищи горячая, имеет приятный вид, вкус. Замерзшей нет.

Подписи членов комиссии:

Воро  
Тимо  
Мака  
Миро  
Фадее

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ "Лицей №1" рп. ЧашинскийДата, время: 25.04.2024г.

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Шашова А.В.
2. Фадеева А.М.
3. \_\_\_\_\_

Класс, в котором учится ребенок 6АКакой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой  
(указать завтрак/обед/полдник) обед

Если не питается, укажите причину \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5.	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6.	Наличие контрольного блюда	+	
7.	Качество сервировки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное наличие перчаток, фартуков и шапочек)	+	

14.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15.	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени		

Заключение комиссии родительского контроля: Объем выдаваемой продукции соответствует утвержденному меню. Качество блюд высокое.

Предложения \_\_\_\_\_

Члены комиссии родительского контроля :

1. Шир / Широва С.В.  
подпись / расшифровка подписи
2. Юра / Юрайкина А.М.  
подпись / расшифровка подписи
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка подписи