

Акт проверки (Родительский контроль)

За организацией питания обучающихся, в

МАОУ СОШ "Петролеум+" м. Цфа 92  
(Наименование ОУ, адрес ОУ)

Дата проведения проверки: 13.10.2021

Время начала проверки: 14.50

Время окончания проверки: 15.50

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию: Мамаджанова Ю. В (орг. пит.)

Организатор питания: ИП Гусева Анна Владимировна

Представитель организатора питания: Жизгаева О. А.

Члены родительской комиссии:

Кригер Аячта Владимировна

Члены родительской комиссии составили настоящий акт проверки объекта:

МАОУ СОШ "Петролеум+" м. Цфа 92  
(Наименование ОУ, адрес ОУ)

Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1 Не соответствует - «комментарий»
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния:</b>	
Максимум – 5 баллов	
1.1 Эстетическое оформление обеденного зала, сервировка столов, состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток	5
1.2 Раздача (закрыта стеклопакетом) наличие контрольного блюда, книги отзывов и предложений)	5
1.3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися: • количество раковин из расчета 1шт на 20 посадочных мест • наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт), одноразовых полотенец • санитарное состояние)	5
1.4 тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	5
1.5 Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	5
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>	
Максимум – 5 баллов	
2.1 Наличие графика питания	5
2.2 наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд • Накрывание сотрудниками столовой (начала за 5-7 минут до начала перемены	5
2.3 Выдача порций одинакового размера	5
2.4 Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	5
2.5 Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	5
<b>3. Меню</b>	
Максимум – 5 баллов	
3.1 Питание организовано по единому меню (вариант № _____), утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	5
3.2 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: • фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем	5

