

Об исполнении поручения  
по протоколу совещания Главы УР  
с руководителями ОМСУ  
от 13.02.2021 п. 12.4.

Мониторинг организации бесплатного горячего питания  
В Бalezинском районе (городе)  
за период с 26.02 по 01.03.2024 года

Направление контроля	Наименование ОО	Дата посещения	Отзывы, замечания, выявленные нарушения	Результаты контрольных рейдов, Акты по итогам посещения ОО	Где размещена информация (ссылка на сайт)	Примечания
1.Родительский контроль:		29.02.2024	Не выявлено	АКТ № 19	<a href="https://shkolakamennozadelskaya-r18.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya">https://shkolakamennozadelskaya-r18.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya</a>	
в т.ч. с участием Совета отцов						
2.Мониторинг специалистами УО, ЦБ						
3.Комиссия по изучению вопросов организации питания						

Всего за период с 26.02 по 01.03.2024 года комиссией родительского контроля проверка пищеблока осуществлена 1 раз в МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

Руководитель:  Максимов Ю.Е.

Исполнитель: Копысова Галина Анатольевна

Тел.89508148954

МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

АКТ № 19

От 29.02.2024 г.

Акт составлен комиссией родительского контроля в составе – представителя педагогического состава Максимовой И.А., Копысовой Г.А.- ответственного за организацию питания и члена Совета родителей Масленниковой Н.В.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3	В меню включены фрукты, сок?	да	По цикличному меню фрукты и соки выдаются не каждый день
4	Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды.	да	Мебель исправна, посуда в достаточном количестве
5	Соответствует ли выход готовых блюд	да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:		
	отлично		
	хорошо	да	
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7	Соответствует ли температура подачи готовых блюд	да	
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Организация питания соответствует нормам, сотрудники находятся в спец. одежде, в умывальниках для мытья рук имеется горячая вода, мыло, электрополотенце, работает рециркулятор

Члены комиссии

Макимова И.А. ( )  
 Копысова Г.А. ( )  
 Масленникова Н.В. ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )