

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

Мониторинг организации бесплатного горячего питания
В Балезинском районе (городе)
за период с 24.02 по 28.02.2025 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:		27.02.2025	Не выявлено	Акт №22	https://shkolakamennozadelskaya-r18.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/	
в т.ч. с участием Совета отцов						
2.Мониторинг специалистами УО, ЦБ						
3.Комиссия по изучению вопросов организации питания						

Всего за период с 24.02. по 28.02.2025 года комиссия по изучению вопросов организации питания осуществлен 1 раз в МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

Руководитель:

Максимов Ю.Е.

Исполнитель: Копысова Галина Анатольевна

Тел.89508148954



МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

АКТ № 22

От 27.02.2025г.

Проверка организации горячего питания обучающихся МБОУ «Каменно-Задельская средняя школа»

Дата проверки: 27.02.2025 г

Время проверки: 11:20 мин.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние столовой посуды.
3. Выход блюд, температура подачи и дегустация готовых блюд.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Максимов Ю.Е. - директор школы:

Члены комиссии: Тютин И.А. - секретарь, член родительского комитета;

Максимова И.А. - представитель педагогического состава.

Составили настоящий акт о том, что 27.02.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Питание детей построено с учетом получения всех веществ, которые необходимы для нормального роста и развития. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
2. В образовательной организации созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, освещенность и обработка рециркулятором зала. Каждый стол накрыт соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
3. Выход и температура подачи готовых блюд соответствует нормам. Вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
4. Для соблюдения правил личной гигиены обучающимися установлены раковины с жидким мылом.

Предложений и замечаний нет.

С актом комиссии ознакомлена повар Иванова Т.В.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлен:

1. Тютин И.А.

2. Максимова И.А.