

УТВЕРЖДЕНО

Директор МАОУ Новотарманкой СОШ  
Мякина О.Г.

АКТ

проведения мониторинга качества организации питания воспитанников  
(родительский контроль)

**Документ, регламентирующий проверку:**

Положение (порядок) проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения Новотарманской средней общеобразовательной школы

**Цель проверки:** организация и осуществление питания в ОУ

**Название образовательной организации:**

МАОУ Новотарманская СОШ

**Адрес организации(фактический):** п.Новотарманский, ул. Школьная д2

Адрес: 625509, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район,  
п.Новотарманский ул. Школьная, д 2.

Адрес: 625550, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, с.Салаирка,  
ул. Новая, д. 35.

Адрес: 625551, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район,  
д.Нариманова, ул. Центральная, д.21.

Дата контроля: 22.11.2022г

Комиссией в составе:

1. Моисевич Н.В.

2. Носкова О.А.

3. Созонова О.В.

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

и другие представители родителей

В присутствии представителя администрации МАОУ Новотарманской СОШ  
Мякина О.Г., а также

\_\_\_\_\_ была проведена проверка организации питания и  
составлен настоящий акт:

| №  | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                 | Результат                   | Примечание |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|
| 1. | Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд в доступном месте                                                                                                                                              | +                           |            |
| 2. | Фактический рацион соответствует ежедневному меню                                                                                                                                                                    | +                           |            |
| 3. | Учет детей с особенностями здоровья                                                                                                                                                                                  | +                           |            |
| 4  | Наличие сопроводительной документации о качестве и безопасности поступающей пищевой продукции                                                                                                                        | +                           |            |
| 5  | Санитарное состояние пищеблока                                                                                                                                                                                       | +                           |            |
| 6  | Соответствие одежды работников пищеблока нормам СанПин                                                                                                                                                               | +                           |            |
| 7  | Качество приготовления пищи, соответствие температурного режима:<br>1 блюдо<br><i>Суп гороховый с тушенкой и гречкой</i><br><br>2 блюдо<br><i>Горячий бутерброд с сыром</i><br><br>Напиток<br><i>Какао с молоком</i> | +<br><br><br>+<br><br><br>+ |            |
| 8  | Соблюдение графика выдачи блюд с пищеблока                                                                                                                                                                           | +                           |            |
| 9  | Сервировка стола                                                                                                                                                                                                     | +                           |            |
| 10 | Наличие журнала бракеража готовой продукции (имеются все подписи членов бракеражной комиссии)                                                                                                                        | +                           |            |
| 11 | Наличие спец одежды у помощника воспитателя                                                                                                                                                                          | +                           |            |
| 12 | Наличие маркировки на инвентаре и оборудовании                                                                                                                                                                       | +                           |            |

В ходе проверки выявлены /не выявлены нарушения.

Выводы и предложения

---

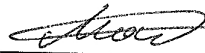
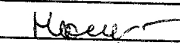
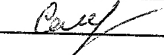


---



---

Комиссия:

1. 
2. 
3. 
4. 
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_