

## Акт № 2

проверки общественной комиссией (родительский контроль) школьной столовой

11 октября 2021 г.

Комиссией в составе:

Амирова Марина Рифатовна - представитель СОО

Члены комиссии:

Зуйкова Марина Сергеевна – социальный педагог

Кунгурцева Екатерина Анатольевна – представитель НОО

Ионова Полина Алексеевна – представитель СОО

Зырянова Мария – учащаяся 10 «б» класса







Муталапова Нэлли – учащаяся 10 «а» класса

11 октября 2021 г. в школьной столовой был проведен мониторинг организации питания обучающихся 1-4 классов.

Таблица прилагается.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 М.Р.Амирова  
 М.С.Зуйкова  
 Е.А.Кунгурцева  
 П.А.Ионова  
 М.Зырянова  
 Н.Муталапова

**Мониторинг**  
**организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций**  
**Пермского края**

Проведенного

Дата *11.10.2021* время начала *13.50* время окончания *14.30*

МАОУ "Инженерная школа" г. Перми

Академика Веденеева ул., д. 71, Пермь, 614038

№	Наименование показателя	Результат (да -1, нет - 0), комментарии
1	Наличие локальных актов об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов)	1
2	Наличие примерного 10-дневного – 24-дневного меню, согласованного директором школы	1
3	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и медицинского заключения) и количество таких детей	1
4	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	1
5	Наличие программы производственного контроля	1
6	Наличие графика питания обучающихся	1
7	Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой <i>меню вывешено в столовой</i>	1
8	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному – 24 - дневному по составу и выходу блюд	1
9	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день мониторинга	1
10	Наличие демонстрационных блюд	1
11	Размещение на сайте школы примерного 10-дневного – 24 – дневного меню <i>ежедневно</i>	1
12	Фактическое меню ежедневно публикуется на сайте школы	1
13	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
14	Наличие журнала жалоб и предложений	1
15	Наличие графика уборки обеденного зала	1
16	Наличие в санитарной зоне мыла, средства для обработки рук, не менее 2 сушилок для рук	1
17	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	1