

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 33 г. Томска  
Общешкольный родительский комитет  
Комиссия общественного (родительского) контроля  
над организацией и качеством питания обучающихся

Акт проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 33 г. Томска  
февраль, 2024-2025

месяц

Основание проверки: Положение об общественной комиссии по контролю над организацией процесса питания и качеством питания в МАОУ СОШ № 33 г. Томска.

Цель проверки: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2024 – 2025 учебном году.

Представитель общественной комиссии по осуществлению родительского контроля над организацией и качеством процесса питания обучающихся: Мельникова (ФИО), представитель родительской общественности от 6.6 класса.

Посещение пункта питания происходило в 4 смену (время 14:00).

В соответствии с графиком питания питались обучающиеся 5А классов.

Дата посещения: 18.02.2025

Место посещения: МНДЦ N 23

Дата и время посещения согласованы с администрацией ОО: 18.02.25 11:00

В ходе проверки выявлено:

1. Необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, санитарного состояния пищеблока: созданы \не созданы
  2. Эстетическое состояние помещения для питания: удовлетворительное \неудовлетворительное
  3. Состояние мебели: удовлетворительное \неудовлетворительное
  4. Состояние посуды (при выдаче блюд): удовлетворительное \неудовлетворительное
  5. Документация:
    - цикличное меню: на сайте школы присутствует \не присутствует.
    - график приема пищи: соблюдается \не соблюдается.
  6. Соблюдение санитарно – гигиенических требований обучающимися (мытьё рук): соблюдается \не соблюдается.
  7. Приготовленные блюда утвержденному меню: соответствуют \не соответствуют.
  8. Порции полновесны \не полновесны.
  9. Соблюдение температурного режима подачи пищи: соблюдается \не соблюдается (температура блюд 65° градусов).
  10. Качество приготовленных блюд: качественное (по мнению опрошенных учеников).
  11. Качество приготовленных блюд: хорошее (по собственному мнению).
  12. Общее визуальное количество отходов: 20 %. Причины -----
- 
13. Классные руководители на момент приема пищи школьниками: присутствовали и осуществляли необходимый контроль \не присутствовали.
  14. Поведение обучающихся во время приема пищи: удовлетворительное.
  15. Оперативность работников пищеблока: соблюдается.
  16. Доброжелательность работников пищеблока: хорошо.

Дополнение:-----

18.02.2025 Мельникова Н.В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 33 г. Томска  
Общешкольный родительский комитет  
Комиссия общественного (родительского) контроля  
над организацией и качеством питания обучающихся

Акт проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 33 г. Томска

февраль, 2024-2025  
месяц

Основание проверки: Положение об общественной комиссии по контролю над организацией процесса питания и качеством питания в МАОУ СОШ № 33 г. Томска.

Цель проверки: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2024 – 2025 учебном году.

Представитель общественной комиссии по осуществлению родительского контроля над организацией и качеством процесса питания обучающихся: Кирилл Юрьевич Мельников (ФИО), представитель родительской общественности от 5Б класса.

Посещение пункта питания происходило в 1 смену (время 11:00).

В соответствии с графиком питания питались обучающиеся 5Б классов.

Дата посещения: 17.02.2025

Место посещения: ШКОЛА № 33

Дата и время посещения согласованы с администрацией ОО: 17.02.25 11:00

В ходе проверки выявлено:

1. Необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, санитарного состояния пищеблока: созданы \не созданы
2. Эстетическое состояние помещения для питания: удовлетворительное \неудовлетворительное
3. Состояние мебели: удовлетворительное \неудовлетворительное
4. Состояние посуды (при выдаче блюд): удовлетворительное \неудовлетворительное
5. Документация:
  - цикличное меню: на сайте школы присутствует \не присутствует.
  - график приема пищи: соблюдается \не соблюдается.
6. Соблюдение санитарно – гигиенических требований обучающимися (мытьё рук): соблюдается \не соблюдается.
7. Приготовленные блюда утвержденному меню: соответствуют \не соответствуют.
8. Порции полновесны \не полновесны.
9. Соблюдение температурного режима подачи пищи: соблюдается \не соблюдается (температура блюд 65 градусов).
10. Качество приготовленных блюд: качественно (по мнению опрошенных учеников).
11. Качество приготовленных блюд: нормальное (по собственному мнению).
12. Общее визуальное количество отходов: 20 %. Причины -----
13. Классные руководители на момент приема пищи школьниками: присутствовали и осуществляли необходимый контроль \не присутствовали.
14. Поведение обучающихся во время приема пищи: I
15. Оперативность работников пищеблока: соблюдается
16. Доброжелательность работников пищеблока: удовлетворительно

Дополнение: -----  
-----  
-----

17.02.2025 (Кирилл Юрьевич Мельников)