

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата, время проверки 12 сентября 2013г. 12²⁵

Состав комиссии:

Аносова Светлана Владимировна "2а"

При проведении проверки присутствовали:

Повар: Евдокимова Светлана Ивановна

Ответственный за организацию питания: Зайцев Евгений Сергеевич

Итоги:

Комиссия отмечает:

5 столов, 10 стульев, 10 тарелок, 10 ложек, 10 стаканов, 10 чайных匙, 10 салфеток, 10 полотенец, 10 тарелок, 10 ложек, 10 стаканов, 10 чайных匙, 10 салфеток, 10 полотенец, 10 тарелок, 10 ложек, 10 стаканов, 10 чайных匙, 10 салфеток, 10 полотенец

Выявлены нарушения:

Нарушений нет.

Сформированы предложения:

Необходимо улучшить условия питания. Сухая еда, овощи по возможности.

Приложения к акту:

Оценочный лист: И

Книга «Отзывов и предложений» стр 20

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- 1. Зайцев Евгений Сергеевич
- 1. _____
- 1. _____

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: Зайцев Е.С. ЗС

Повар: Евдокимова С.И. Евдокимова

Директор МБОУ «СОШ №6»: М.П. Желева

**Оценочный лист № 1 комиссии родительского контроля
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «СОШ №6»**

Дата и время проведения проверки: 12.09.2023г. 12³⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Анопова Екатерина Владимировна
Зюбара Екатерина Сергеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется:		
	Доступ к раковинам для мытья рук	✓	
	В наличии мыло и антисептик	✓	
	Устройство для сушки рук в исправном состоянии	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено на сайте школы для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
19	Выход блюда соответствует технологической карте	✓	
Культура обслуживания			
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	
22	Наличие салфеток на столах	✓	
23	Наличие подставок для столовых приборов, хлеба	✓	
24	Наличие информационного стенда о культуре питания	✓	

Член(ы) комиссии:

12.09.2023г. Алиф Аманжол С.В.

12.09.2023г. Забсери Е.С.

_____ / _____

АКТ ПРОВЕРКИ № 2
комиссии родительского контроля за организацией питания
обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата, время проверки 24.10.23 9²⁰

Состав комиссии:

Антонова Татьяна Александровна "10"

При проведении проверки присутствовали:

Повар: Свиридова Светлана Владимировна

Ответственный за организацию питания: Забиря Светлана Сергеевна

Итоги:

Комиссия отмечает:

В столовой пище, согласно Правил организации питания обучающихся. Проверка прошла успешно. Все нормы соблюдены.

Выявлены нарушения:

Нарушений нет.

Сформированы предложения:

Работы по соблюдению нет.

Приложения к акту:

Оценочный лист: 1

Книга «Отзывов и предложений» 19 стр.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

24.10.2023 | Т.А. Антонова

_____ | _____

_____ | _____

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: Забиря Е.С.

Повар: Земцова С.И.

Директор МБОУ «СОШ №6»: Т.А. Земцова

Оценочный лист комиссии родительского контроля

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «СОШ №6» 1/2

Дата и время проведения проверки: 24.10.23, 9²⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Антонова Тамара Александровна "10"

Габуря Екатерина Сергеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется:		
	Доступ к раковинам для мытья рук	✓	
	В наличии мыло и антисептик	✓	
	Устройство для сушки рук в исправном состоянии	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено на сайте школы для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
19	Выход блюда соответствует технологической карте	✓	
Культура обслуживания			
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	
22	Наличие салфеток на столах	✓	
23	Наличие подставок для столовых приборов, хлеба	✓	
24	Наличие информационного стенда о культуре питания	✓	

Член(ы) комиссии:

24.10.2023г. / И.И. Антеева И.И.

24.10.2023г. / Зайцева Е.С.

_____ / _____

АКТ ПРОВЕРКИ № 3

комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата, время проверки 25.10.2023 12⁰⁴

Состав комиссии:

Сидякина Елена Ивановна «60»

При проведении проверки присутствовали:

Повар: Ефремова Светлана Ивановна
Ответственный за организацию питания: Забура Екатерина Сергеевна

Итоги:

Комиссия отмечает:

Соответствие обеду с меню. Товары в спец. отсеке, в мясной и перчатках. Столы чистые.

Выявлены нарушения:

Нарушения не выявлены.

Сформированы предложения:

Больше свежих овощей.

Приложения к акту:

Оценочный лист: №3

Книга «Отзывов и предложений» 21 стр.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

25.10.23 Сидякина Е.И.

_____ / _____

_____ / _____

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: Забура Е.С.

Повар: Ефремова С.И. Ефремова

Директор МБОУ «СОШ №6»: И.И. Киселева

**Оценочный лист № 3 комиссии родительского контроля
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «СОШ №6»**

Дата и время проведения проверки: 25.10.2023 12⁰⁴

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Сидякина Елена Николаевна
Забора Екатерина Сергеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется:		
	Доступ к раковинам для мытья рук	✓	
	В наличии мыло и антисептик	✓	
	Устройство для сушки рук в исправном состоянии	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено на сайте школы для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
19	Выход блюда соответствует технологической карте		
Культура обслуживания			
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	
22	Наличие салфеток на столах	✓	
23	Наличие подставок для столовых приборов, хлеба	✓	
24	Наличие информационного стенда о культуре питания	✓	

Член(ы) комиссии:

25.10.23 Овощ / Видякина Е.И.

_____ / _____

_____ / _____