

АКТ ПРОВЕРКИ № 16
комиссии родительского контроля за организацией питания
обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата, время проверки 22.01.2025. 9⁵⁰

Состав комиссии:

Чибюскина Марина Андреевна (40)

При проведении проверки присутствовали:

Повар: Ефремова Светлана Иосифовна

Ответственный за организацию питания: Зыбурн Екатерина Сергеевна

Итоги:

Комиссия отмечает:

Численность и порядок, организованность,
самостоятельное положение, было высшим.
Стойки на столбах (отметки комиссии).

Выявлены нарушения:

Каруменгій вст.

Сформированы предложения:

Вывод не является буржуазным

Приложения к акту:

Оценочный лист: №16

Книга «Отзывов и предложений» 19 стр.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Медожира Теджинова М.А.

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: *Забурова Е.С.*

Повар: Емеева - С. И. Е.

Директор МБОУ «СОШ №6»:



Оценочный лист № 16 комиссии родительского контроля
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «СОШ №6»

Дата и время проведения проверки: 22.01.2025 г 50

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

Чебыкина Марина Андреевна

№ 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:

Андреев / Губкина М.А.

_____ / _____

_____ / _____

АКТ ПРОВЕРКИ № 17

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

Дата, время проверки 11.02.2025, 10,30

Состав комиссии:

Рев Андрей Монидович (4а класс)
Угланов Михаил Александрович.

При проведении проверки присутствовали:

Повар: Еримова Светлана Ивовна

Ответственный за организацию питания: Забура Екатерина Сергеевна.

Итоги:

Комиссия отмечает:

Питание соответствует требованиям

Выявлены нарушения:

нет

Сформированы предложения:

Формировать у детей представление
крупноценного имущества с целью
привлечения или правильного потребления

Приложения к акту:

Оценочный лист: 117

Книга «Отзывов и предложений» 21 СТ.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Рев А.М. / Рев А.М.

Угланов М.А. / Угланов М.А.

/

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: Забура Е.С.

Повар: Еримова С.И.

Директор МБОУ «СОШ №6»:



И.И. Киселева

Оценочный лист № 17 комиссии родительского контроля
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «СОШ №6»

Дата и время проведения проверки: 11.02.2025г. 10.30

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

Реев Андрей Леонидович

Умачев Михаил Александрович

№ 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:

 / УСПАКОВ М.А.

 / ДРОБ А.А.

_____ / _____

АКТ ПРОВЕРКИ № 18

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

Дата, время проверки 13.02.2025г

Состав комиссии:

Ракимова Дарья Анатольевна (5кл.)
Мещнова Наталья Андреевна

При проведении проверки присутствовали:

Повар:

Ответственный за организацию питания:

Итоги:

Комиссия отмечает:

столовая работает согласно плану работы в санитарной форме. Все продукты свежие.

Выявлены нарушения:

нарушения не выявлено

Сформированы предложения:

нужно продолжать с поддержкой
лично для меня так сильно важнее

Приложения к акту:

Оценочный лист:

Книга «Отзывов и предложений»

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Ракимова
Мещнова

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: Забара Е.С.

Повар: Еремеева С.А.

Директор МБОУ «СОШ №6»:



Оценочный лист № 18 комиссии родительского контроля
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «СОШ №6»

Дата и время проведения проверки: 13.01.2025г., 09.44

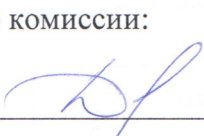
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Ракшинова Дарья Александровна

№ 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	Да	
	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:

 / Ракшинова АА
 / Киселева М.Н.
_____/_____

АКТ ПРОВЕРКИ № 19
комиссии родительского контроля за организацией питания
обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата, время проверки 14.02.2025г

Состав комиссии:

Телешова Наталья Андреевна (701)

При проведении проверки присутствовали:

Повар: _____

Ответственный за организацию питания: _____

Итоги:

Комиссия отмечает:

нарушений нет, но предложением пересмотреть
меню по подаче гречки со свиными котлетами.

Выявлены нарушения:

нарушений нет.

Сформированы предложения:

предложить пересмотреть подлив с гречей!
Подавать с гречей тушеной, что не совсем понравилось
с расфасовкой гречки. Гречку пересмотреть подлив.

Приложения к акту:

Оценочный лист: 4

Книга «Отзывов и предложений» _____

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

ТТ / Телешова НА

_____ / _____

_____ / _____

С актом проверки ознакомлены:

Ответственный за организацию питания: Телешова Е.В.

Повар: Телешова С.И.

Директор МБОУ «СОШ №6»: _____



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

Дата и время проведения проверки: 13.04.2025, 09:40

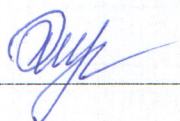
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Гришнова Наталья Андреевна

№ 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:

 / 