

АКТ №131 от «22» сентября 2022г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Морозовой Т.В.

составила настоящий акт в том, что «22» сентября 2022 года в 10<sup>00</sup> часов была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания учащихся в условиях распространения коронавирусной инфекции.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (каши, гарниры, супы, котлеты, рыба, овощи, фрукты, хлеб, сладости) соответствуют десятидневному меню, утвержденному директором.
7. Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями в условиях распространения коронавирусной инфекции.

Акт подписали: Морозова Т.В.

АКТ № 132 от 22 сентября 2022г.  
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 22 сентября 2022г. Время проверки: 10:00  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

\_\_\_\_\_, выявила

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>4</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>7</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓

	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Другие замечания: .

Вывод: замечаний нет.

Акт подписали:

*Мор*

АКТ №135 от «11» октября 2022г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Морозовой Т.В.

составила настоящий акт в том, что «11» октября 2022 года в 10<sup>00</sup> часов была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания учащихся в условиях распространения коронавирусной инфекции.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (каша ман.свиная, каша с.мол, батон нарез, банан) соответствуют десятидневному меню, утвержденному директором.
7. Органомиические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями в условиях распространения коронавирусной инфекции.

Акт подписали: Морозова Т.В.

АКТ № 136 от 11 октября ..... 2022г.  
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 11 октября ..... Время проверки: 10:00  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе  
Морозова Т. В.  
 , выявила

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	✓
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>4</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>7</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓

	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Другие замечания:

Вывод: замечаний нет

Акт подписали: *Шоф -*

АКТ № 09 от «18» июня 2023 г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Морозови Т.В.

составила настоящий акт в том, что «18» июня 2023 года в 10<sup>00</sup> часов была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания учащихся в условиях распространения коронавирусной инфекции.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (салат из моркови, рис с овощами, курица отварн, чай, Батон) соответствуют десятидневному меню, утвержденному директором.
7. Органохимические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями в условиях распространения коронавирусной инфекции.

Акт подписали: Морозови Т.В.

АКТ № ... от 18 января ..... 2023г.  
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 18 января 2023 ..... Время проверки: 10:00  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

..... выявила

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>4</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>7</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓



	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

Другие замечания:

Вывод: замечаний нет

Акт подписали: *Мор* -

АКТ №15 от «06» февраля 2023 г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Козьяковой Н.А.

составила настоящий акт в том, что «06» февраля 2023 года в 14<sup>10</sup> часов была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания учащихся.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (салат из свежих ов.; суп лапша ш/б, гов с курицей, котлет из курицы, хлеб рж.-пшеничный, батон нарезной)
7. соответствуют десятидневному меню, утвержденному директором.
8. Органомиические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Акт подписали: Н.А. Козьякова

АКТ № 114 от 06 февраля 2023г.  
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 06.02.2023г. Время проверки: 14 10  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе  
 Корытковой Н.А.  
 , выявила

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓

	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	✓
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	✓
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Другие замечания: замечаний нет

Вывод: \_\_\_\_\_

Акт подписали: Шер Кудрякова И.А.

АКТ № <sup>151</sup> от «20» марта 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Лушко А. А.

составила настоящий акт в том, что «20» марта 2023 года в 14<sup>10</sup> часов  
была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и  
организация питания учащихся.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (Салат из свежих овощей, суп мясной и/б,  
плов с курицей, колпак из кураги, хлеб ржаной-  
пшеничный, батон карамельный)  
\_\_\_\_\_ )
7. Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Акт подписали: Лушко

АКТ № 482 от 20 марта ..... 2023г.  
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
 на предмет организации горячего питания учащихся  
 Дата проведения проверки: 20 марта 2023г. Время проверки: 14:10  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Лизенко А.А.  
 , выявила

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да.	
	Б) нет.	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

Другие замечания: Замечаний нет.

Акт подписали: Лизенко

АКТ № 187 от «06» апреля 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Тирешагзе М. А.

составила настоящий акт в том, что «06» апреля 2023 года в 11<sup>55</sup> часов  
была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и  
организация питания учащихся.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (омлет натуральной, каша с молоком, батон маркуй.

7. Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу: замечаний нет.

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Акт подписали: Тирешагзе М. А.

АКТ № 188 от 06 апреля 2023г.

родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 06 апреля 2023г. Время проверки: 11:55

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Муркинадзе Н. П.

, выявила

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да,	✓
	Б) нет.	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Другие замечания: замечаний нет.

Акт подписали:

*Секр*



АКТ № 413 от «11» мая 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Яробиной О.А.

составила настоящий акт в том, что «11» мая 2023 года в 13<sup>55</sup> часов  
была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и  
организация питания учащихся.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения, т.к. ожидалась вторая смена учащихся.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные полотенца для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд (огурцы в нарезке, борщ с капустой и картофелем со сметаной к/б, жаркое по-домашнему, напиток из шиповника, хлеб ржано-пшеничный.)
7. Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Акт подписали: Яробиной О.А.

АКТ № 414 от 11.10.2023 2023г.  
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»  
 на предмет организации горячего питания учащихся  
 Дата проведения проверки: 11.10.2023 Время проверки: 13:55  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе  
Рогов В. О. Н.

выявила

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да. Б) нет.	✓
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	✓
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	✓
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	✓
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	✓
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	✓

Другие замечания: замечаний нет

Акт подписали: Рогов