

АКТ № 501 от «2» сентября 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Ярошковой Александры  
Александровны

составила настоящий акт в том, что «2» сентября 2023 года в 11<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 (оладьи в каручке, суп мясной м/б, мясо с картофелем,  
колбаса из курицы, хлеб ржаной-пшеничный, салат картофельный  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_)
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: Ярошкова

АКТ № 522 от 2.10 2023г.

родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»

на предмет организации горячего питания учащихся

дата проведения проверки: 2.10.2023 Время проверки: 11:10

комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Шошкиной Л.А.

, выявила

Вопрос	Да/нет
Имеются ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	✓
Б) нет	
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: Шошкина

АКТ № 503 от «03» 10 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Воробыевой Олеси Александровны

составила настоящий акт в том, что «03» 10 2023 года в 10<sup>50</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 ( Ланчешник с борсом, соус сметанной заправкой, чай с лимоном и сахаром, бабаи карушой )
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: Воробыева О.А.

АКТ № 504 от 03 октября 2023г.

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

Дата проведения проверки: 03.10.2023г. Время проверки: 10:50

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Рябенко О.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: Рябенко О.А.

АКТ № 507 от « 4 » 10 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Исаева Н.И.

составила настоящий акт в том, что « 4 » 10 2023 года в 10 часов 50 мин.  
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 моркови с черносливом, рис отварной, котлета из курицы, чай с сахаром, батон.)

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:

Исаева Н.И.

АКТ № 508 от 4 октября 2023г.

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

Дата проведения проверки: 4.10.2023г. Время проверки: 10:30  
Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

		Выявила	Да/нет
	Вопрос		
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: Исаев Н.И.

АКТ № 519 от « 6 » октября 2023г.  
родительского контроля на предмет проверки столовой  
МКОУ «Шварцевский центр образования»  
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Грошиной Л.В.

составила настоящий акт в том, что « 6 » октября 2023 года в 13<sup>45</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 (выкрасет с растительными маслами, суп гороховый о/б, рис отварной, рыба, запеченная в слоенном соусе (сликтай), салат из смеси сухофруктов, хлеб ржанно-пшеничный, батон нарезной)
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: Грошина

АКТ № 500 от 02.10.2023г.

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

Дата проведения проверки: 02 октября 2023г. Время проверки: 13:55

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Трошина И.В.  
, 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: Трошина