

АКТ № 872 от «16» 03 2024г.
родительского контроля на предмет проверки столовой
МКОУ «Шварцевский центр образования»
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Гушев И.А

составила настоящий акт в том, что «16» 03 2024 года в 13⁵⁵ 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 свеж. помидоров и огурцов, суп картофельный с макар. изю о/б, каша гречневая рассыпч. пересев по-строгановски маниток и ушеники с киев. риз-пш батон)
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.

Акт подписали: Игу

АКТ № 871 от 06.03.2024 2024г.

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

Дата проведения проверки: 06.03.2024 Время проверки: 13:55

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе
Сергей С. А

, выявила

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

Другие замечания:

замечаний нет

Акт подписали:

Сергей С. А

АКТ № 876 от «7» марта 2024г.
родительского контроля на предмет проверки столовой
МКОУ «Шварцевский центр образования»
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Крошиной С.А.

составила настоящий акт в том, что «7» марта 2024 года в 15⁴⁰ 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 (оурен в кареке, борщ с капустой и картошкой со сметаной к/б, макароны отварные, чурччи из говядины, хлеб ржаной - мякишиной, батон карекой, компот из яблок.)
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: Крошина

АКТ № 875 от 7 марта 2024 г.

родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»

на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 7 марта 2024 г. Время проверки: 13.10.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

....., 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: Прошина

АКТ № _____ от «11» марта 2024г.
родительского контроля на предмет проверки столовой
МКОУ «Шварцевский центр образования»
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Марканичевой М.А

составила настоящий акт в том, что «11» марта 2024 года в 10:30 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 (масло сливочное (порцужам), горошек
зеленый, салат натуральный, кофеинный напиток
с молоком, мандарины, 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: Мария

АКТ № от 17 марта 2024г.

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

Дата проведения проверки: 11.03.2024г. Время проверки: 10:30

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Марканинковой М. Я.

, выявила

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

Другие замечания: замечаний нет

Акт подписали: Марк

АКТ № от 12.03 2024г.
 родительского контроля столовой МКОУ «Шварцевский центр образования»
 на предмет организации горячего питания учащихся
 Дата проведения проверки: 12.03.24 Время проверки: 13:50
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе
Андровской И.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: И.А.

АКТ № _____ от «12» 03 2024г.
родительского контроля на предмет проверки столовой
МКОУ «Шварцевский центр образования»
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Петровской Л.А.

составила настоящий акт в том, что «12» 03 2024 года в 13⁵⁰ 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 (выпечка с растительным маслом, суп картофельный
х/б, компот тушеный с яблоки, компот из кураги,
хлеб ржаной - пшеничный, бутерброды.

7. Органолептические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу: зрительный нет.

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

Акт подписали: Л.А.