

Акт № 1
 проверки организации горячего питания
 комиссией родительского контроля МБОУ «СШ № 29»

Дата проверки: 22.09.2023

Время проверки: 9:30

Родительский контроль в составе:



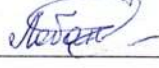
1. Лобанова Н. К.
2. Матюшичева Р. С.
3. Антонова О. А.
4. _____
5. _____

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
7	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

8	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
9	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	✓	
10	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
13	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
14	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
15	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
16	Внешний вид и подача блюд эстетичен	✓	

Подписи членов комиссии:

1. Антонова В.А. 
2. Матвеевкова Ю.С. 
3. Лобанова Н.К. 
4. _____
5. _____

Акт № 2
 проверки организации горячего питания
 комиссией родительского контроля МБОУ «СШ № 29»

Дата проверки: 18.10.2023

Время проверки: 10:30

Родительский контроль в составе:

1. Матюсенкова Ю.С.
2. Свешникова Р.А.
3. Лобанова Р.К.
4. _____
5. _____

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
7	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

8	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
9	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	✓	
10	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
13	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
14	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
15	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
16	Внешний вид и подача блюд эстетичен	✓	

Подписи членов комиссии:

1. Матюшичева Ю.С. Матюш
2. Лобанова Н.К. Лобан
3. Свишников А.А. СВ
4. _____
5. _____

Акт № 3
 проверки организации горячего питания
 комиссией родительского контроля МБОУ «СШ № 29»

Дата проверки: 29.11.2023

Время проверки: 9:30

Родительский контроль в составе:




1. Антимова О.А.
2. Матюшенкова Ю.С.
3. Лобанова Н.К.
4. _____
5. _____

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
7	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

8	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
9	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	✓	
10	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
13	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
14	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
15	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
16	Внешний вид и подача блюд эстетичен	✓	

Подписи членов комиссии:

1. Антонова Д. А. 
2. Матрошенкова Ю. С. 
3. Лобанова Н. К. 
4. _____
5. _____