

АКТ № _____

о проведении родительского контроля за организацией питания учащихся

от «13» 12 20 22 г.

Председатель комиссии:

Сидорова Ю. А., соуч. педагог

Члены

комиссии:

Казеева И. В., Ситова С. М.,
Шилова Т. В., Слободенко С. В., Смирнова
М. Н., Богданова А. С., Чурков М., Терехин
И. В.

В

присутствии:

Комиссия провела изучение организации питания учащихся, в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, в ходе которой выявлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации пищевых продуктов.	Без замечаний
2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.	В наличии
3.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	В наличии
4.	Наличие меню, циклического меню, в доступе соответствие приготовленных блюд меню	В наличии
5.	Гигиеническое состояние посуды и столовых приборов	Совместно
6.	Состояние мебели в обеденном зале	Удовлетворительно
7.	Соответствие раздаточного блюда контрольному	Совместно
8.	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Совместно
9.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Соблюдается

10.	Качество питания: вкусовые качества блюд, соответствие питания представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	Совсем соответств
11.	Наличие и состояние пищевых отходов	В нашем классе 20%
12.	Санитарное состояние помещения для принятия пищи (в том числе после каждого приема пищи)	Совсем соответств необходим
13.	Внешний вид персонала, соблюдение гигиенических требований	Соблюдается
14.	Наличие санитарно-гигиенической зоны для мытья рук, наличие мыла, горячей воды	В нашем
15.	Соблюдение учащимися правил личной гигиены	Соблюдается
16.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, копченая продукция, грибы и т.д.	Отсутствует дан. питание
17.	Организованность учащихся во время приема пищи, комфортность временных рамок для принятия пищи	Удовлетворительно
18.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечение достаточного количества чистой посуды; наличие промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.	Обеспечивается
19.	Наличие дежурного администратора. Дежурство классных руководителей	Присутствует
20.	Иное:	

Выводы комиссии

Организованность учащихся в классе-
ной обеспечивается совсем соответств
требованиям санитарии.

Предложения

Председатель комиссии

С

Сисеева Ю.А.

АКТ № _____

о проведении родительского контроля за организацией питания учащихся

от «13» 05 2013 г.

Председатель комиссии: Славаева ЮА, соц. педагог

Члены

комиссии: Каушева И.В., Солиба С.М., Урмань Т.В.,
Слободенюк С.В., Спиранова М.Ж., Баяганова А.С.,
Мухамадов М., Тердешев Е.

В

присутствии: _____

Комиссия провела изучение организации питания учащихся, в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, в ходе которой выявлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации пищевых продуктов.	Без замечаний
2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.	В наличии
3.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	В наличии
4.	Наличие меню, циклического меню, в доступе соответствие приготовленных блюд меню	В наличии
5.	Гигиеническое состояние посуды и столовых приборов	Соответствует
6.	Состояние мебели в обеденном зале	Удовлетворительное
7.	Соответствие раздаточного блюда контрольному	Соответствует
8.	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Соответствует
9.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Соблюдается

10.	Качество питания: вкусовые качества блюд, соответствие питания представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	Соответствует
11.	Наличие и состояние пищевых отходов	В наличии около 20 %
12.	Санитарное состояние помещения для принятия пищи (в том числе после каждого приема пищи)	Соответствует требованиям
13.	Внешний вид персонала, соблюдение гигиенических требований	Соблюдают
14.	Наличие санитарно-гигиенической зоны для мытья рук, наличие мыла, горячей воды	В наличии
15.	Соблюдение учащимися правил личной гигиены	Соблюдают
16.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, копченая продукция, грибы и т.д.	Отсутствует деп. питания
17.	Организованность учащихся во время приема пищи, комфортность временных рамок для принятия пищи	удовлетворительно
18.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечение достаточного количества чистой посуды; наличие промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.	обеспечивается
19.	Наличие дежурного администратора. Дежурство классных руководителей	присутствуют
20.	Иное:	

Выводы комиссии

Организация питания в школьной столовой
соответствует требованиям СанПиН

Предложения

Председатель комиссии

С

Славяна ЖН

**Управление образования
администрации Октябрьского района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Перегребинская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Перегребинская СОШ»)**

АКТ № _____

о проведении родительского контроля за организацией питания учащихся

от «14» 10 2023 г.

Председатель комиссии: _____

Члены
комиссии: Киселева В.А.
Киселева Л.А.
Сережнева С.В.

в присутствии: _____

Комиссия провела изучение организации питания учащихся, в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, в ходе которой выявлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации пищевых продуктов.	+ (бракеражный журнал и все журналы соответствуют требованиям)
2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.	
3.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	
4.	Наличие меню, циклического меню, в доступе соответствие приготовленных блюд меню	+ (меню соответствует)
5.	Гигиеническое состояние посуды и столовых приборов	+ (соответствие САНПиП)
6.	Состояние мебели в обеденном зале	+ (соответствие)
7.	Соответствие раздаточного блюда контрольному	+ (соответствие)
8.	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	+
9.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	соответствие
10.	Качество питания: вкусовые качества блюд, соответствие питания представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	удовлетворительно 3 членами комиссии
11.	Наличие и состояние пищевых отходов	+

12.	Санитарное состояние помещения для принятия пищи (в том числе после каждого приема пищи)	Уборка осуществляется ежедневно по графику и по мере необходимости
13.	Внешний вид персонала, соблюдение гигиенических требований	+
14.	Наличие санитарно-гигиенической зоны для мытья рук, наличие мыла, горячей воды	+ Соответствует
15.	Соблюдение учащимися правил личной гигиены	+ (не все время разговаривают)
16.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, копченая продукция, грибы и т.д.	запрещенные продукты отсутствуют
17.	Организованность учащихся во время приема пищи, комфортность временных рамок для принятия пищи	Учащиеся организованы
18.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечение достаточного количества чистой посуды; наличие промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.	соответствует требованиям
19.	Наличие дежурного администратора. Дежурство классных руководителей	+
20.	Иное:	

Выводы комиссии

Предложения

Председатель комиссии

Смирнова И.В.

**Управление образования
администрации Октябрьского района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Перегибинская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Перегибинская СОШ»)**

АКТ № _____

о проведении родительского контроля за организацией питания учащихся

от «17» ноября 2013 г.

Председатель комиссии: Начальник Анастасия Александровна

Члены комиссии: _____

в присутствии: _____

Комиссия провела изучение организации питания учащихся, в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, в ходе которой выявлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации пищевых продуктов.	соответствует
2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.	имеются в наличии
3.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	
4.	Наличие меню, циклического меню, в доступе соответствие приготовленных блюд меню	имеется в наличии, соответствует
5.	Гигиеническое состояние посуды и столовых приборов	соответствует санитарии
6.	Состояние мебели в обеденном зале	соответствует
7.	Соответствие раздаточного блюда контрольному	соответствует
8.	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	
9.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	соблюдено
10.	Качество питания: вкусовые качества блюд, соответствие питания представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	соответствует в целом
11.	Наличие и состояние пищевых отходов	

12.	Санитарное состояние помещения для принятия пищи (в том числе после каждого приема пищи)	выполняется согласно графика
13.	Внешний вид персонала, соблюдение гигиенических требований	соответствуют
14.	Наличие санитарно-гигиенической зоны для мытья рук, наличие мыла, горячей воды	имеется, контролируется сотрудниками ответственные
15.	Соблюдение учащимися правил личной гигиены	соблюдаются
16.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, копченая продукция, грибы и т.д.	запрещенные продукты не имеют оборота
17.	Организованность учащихся во время приема пищи, комфортность временных рамок для принятия пищи	организовано по классам и по группам
18.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечение достаточного количества чистой посуды; наличие промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.	соответствуют. Все имеется в классе.
19.	Наличие дежурного администратора. Дежурство классных руководителей	организовано
20.	Иное:	

Выводы комиссии

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организованное общественное питание за организовано.

Предложения 1. Обеспечить мероприятия удовлетворенности качеством школьного питания среди учащихся.
2. Контроль за санитарным состоянием столовой, чистотой посуды, и своевременное.

Председатель комиссии

Иванов И.И.

Петров П.П.