

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 2

В ходе проверки школьного пищеблока 21.09.2022г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Воронова О.В	1.Сроки и условия хранения пищевых продуктов. 2.Соблюдение соседства продуктов находящихся в холодильных камерах. 3.Наличие сертификатов на продукты. 4.Выполнение графика поставок продуктов. 5.Ведение принятого документооборота. 6.Проверка целевого использования продуктов питания. 7.Витаминизация 3-х блюд. 8.Соответствие температурного режима холодильников.	Замечаний нет  Соседство соблюдено  Имеются без замечаний Соблюдается Подготовлена в соответствии Используются по назначению  Проводится Соответствует
Члек Л.А.	9.Санитарное состояние обеденного зала 10.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 11.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Замечаний нет Выполняются по графику  Присутствовали все
Шкляева М.А.	12.Наличие утвержденного меню. 13.Контрольное взвешивание блюд	Соответствует. Соответствует норме.
Представители родительского комитета	14. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 15.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 16.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 16.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 17. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 18.санитарно содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	<i>Все соответствует требованиям, блюда хорошо приготовлены. Условия меню соблюдены. Вкусовые требования соответствуют.</i>

Комиссия:

Воронова О.В. 

Члек Л.А. 

Шкляева М.А. 

Представители родительского контроля

*Кочевая Е.П. Ефр*  
*Медведева Ю.А. Ефр*

Ознакомлен: Блоха О.В. 




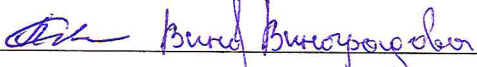
В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

**Акт № 1**

В ходе проверки школьного пищеблока 23.09.2022г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Воронова О.В	1.Сроки и условия хранения пищевых продуктов. 2.Соблюдение соседства продуктов находящихся в холодильных камерах. 3.Наличие сертификатов на продукты. 4.Выполнение графика поставок продуктов. 5.Ведение принятого документооборота. 6.Проверка целевого использования продуктов питания. 7.Витаминизация 3-х блюд. 8.Соответствие температурного режима холодильников.	Замечаний нет  Соседство соблюдено  Имеются без замечаний Соблюдается Подготовлена в соответствии Используются по назначению  Проводится Соответствует
Члек Л.А.	9.Санитарное состояние обеденного зала 10.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 11.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Замечаний нет Выполняются по графику  Присутствовали все
Шкляева М.А.	12.Наличие утвержденного меню. 13.Контрольное взвешивание блюд	Соответствует. Соответствует норме.
Представители родительского комитета	14. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 15.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 16.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 16.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 17. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 18.санитарно содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	<i>Блюда соответствуют утверждённому меню, наличие и соблюдение санитарной одежды у сотрудников, блюда подаются в горячем виде. Блюда соответствуют меню.</i>

Комиссия:

Воронова О.В.   
 Члек Л.А.   
 Шкляева М.А.   
 Представители родительского контроля 

Ознакомлен: Блоха О.В. 

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 4

В ходе проверки школьного пищеблока 26.10.2022г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Члек Л.А.	1.Санитарное состояние обеденного зала 2.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Все отлично!
Представители родительского комитета	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9.санитарно содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Соответствует Блюда подаются в горячем виде. Тарелки и столовые приборы чистые. Еда вкусная Блюда кажутся очень вкусными. Еда соответствует, температура блюд хорошая, ассортимент и вкус очень хороший.

Представители родительского контроля Ирина Петеревникова Зоя Сергеевна

Зинаида Дмитриевна

Специалист по питанию: Члек Л.А. Л.А. Члек

Ознакомлен: Блоха О.В. О.В. Блоха

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

**Акт № 3**

В ходе проверки школьного пищеблока ~~15.09~~ 2022г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Воронова О.В	1.Сроки и условия хранения пищевых продуктов. 2.Соблюдение соседства продуктов находящихся в холодильных камерах. 3.Наличие сертификатов на продукты. 4.Выполнение графика поставок продуктов. 5.Ведение принятого документооборота. 6.Проверка целевого использования продуктов питания. 7.Витаминизация 3-х блюд. 8.Соответствие температурного режима холодильников.	Замечаний нет  Соседство соблюдено  Имеются без замечаний Соблюдается Подготовлена в соответствии Используются по назначению  Проводится Соответствует
Члек Л.А.	9.Санитарное состояние обеденного зала 10.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 11.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Замечаний нет Выполняются по графику  Присутствовали все
Шкляева М.А.	12.Наличие утвержденного меню. 13.Контрольное взвешивание блюд	Соответствует. Соответствует норме.
Представители родительского комитета	14. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 15.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 16.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 16.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 17. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 18.санитарно содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	<i>Температура устраивает, всё вкусно. Ребёнок доволен. Соответствует всем нормам и требованиям и разнообразием</i>

Комиссия:

Воронова О.В. *ОВ*

Члек Л.А. *ЛЧ*

Шкляева М.А. *МШ*

Представители родительского контроля:

*Басирова М.В.*

*Зайцева Наталья Александровна*

Ознакомлен: Блоха О.В.

*О.В.*

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 5

В ходе проверки школьного пищеблока 30.11.2022г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Члек Л.А.	1.Санитарное состояние обеденного зала 2.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Санитарное состояние соблюдается
Представители родительского комитета	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9.санитарно содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Всё соответствует нормам гигиены кухни. Всё соответствует требованиям гигиены кухни

Замечаний к сотрудникам столовой нет.

Представители родительского контроля Зависимо

Кожухарова Д.А. Кс

Специалист по питанию: Члек Л.А. Члек Л.А.

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха О.В.

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 7

В ходе проверки школьного пищеблока 15.12.2022г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Члек Л.А.	1.Санитарное состояние обеденного зала 2.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	хорошо со слов 2/3 классного 2 класс присутствуют
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9.санитарно содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	соответствует  соответствует  1/3 ведра, присутствуют все отходы  хорошо, слышит шорох, тумбаренка на окнах повесить паннози

Тариф - цена очень высокая, мало  
сол

Представители родительского контроля Замбине А. В Зай

Специалист по питанию: Члек Л.А. Члек

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

**Акт № 8**

В ходе проверки школьного пищеблока 18.01.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Члек Л.А.	1.Санитарное состояние обеденного зала 2.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	<i>За время приема пищи убирается (взвешиваются) после каждого приема пищи. Проводили протир. поверхностей.</i>
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9.санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	<i>В столовой чисто, сотрудники все одеты по форме. Еда горячая, порции достаточные, всё вкусно приготовлено. Замечаний никаких нет.</i>

Представители родительского контроля

*Чуришова Е.А. Чуришова Е.А.*

*Гайдукова О.Ю. Гайдукова О.Ю.*

Специалист по питанию: Члек Л.А.

*Члек Л.А.*

Ознакомлен: Блоха О.В.

*Блоха О.В.*

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

**Акт № 8**

В ходе проверки школьного пищеблока 20.02.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Социальный педагог	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Для санитарной уборки после КР. Уборка после КР. Классные руководители присутствуют в это время нет
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Все соблюдено в санитар. форме, в зале чисто, в помещении чисто. Вкусовые пред- посылки удовлет- ворены качеством

Представители родительского контроля Бухтимо Д.В. Бухтимо

Филиатова С.А. Тар

Специалист по питанию: Члек Л.А.. Члек

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха



В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 9

В ходе проверки школьного пищеблока 23.03.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Специалист по питанию	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	<i>Уборка и проветривание на должном уровне. Классные руководители в столовой присутствуют.</i>
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	<i>меню соответствует езде к нему сотрудники одежды в порядке дежи очень хорошо кушают  в порядке</i>

Представители родительского контроля *Челка - Шенникова и Б.*

Специалист по питанию: Челка Л.А. *Челка Л.А.*

Ознакомлен: Блоха О.В. *Блоха О.В.*

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 8

В ходе проверки школьного пищеблока 13.03.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Социальный педагог	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Всё соответствует нормам.
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	соответствует, личная гигиена соблюдается, санитарная одежда соответствует отхорам нашего детского сада, ассортимент разнообразный, дающего возможность маме, что посетителю увидеть в аптеке

Представители родительского контроля  
Ольга Николаевна

Юлия Кашкова

Специалист по питанию: Члек Л.А. Члек

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 10

В ходе проверки школьного пищеблока 28.04.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Специалист по питанию	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Санитарные нормы соблюдены. Санитарные нормы соблюдены
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Блюда соответствуют меню. Суп, салат вкусные. Дети будут есть. Зал чистый, столовые приборы чистые. Блюда соответствуют заявленному меню. Зал чистый. Внешний вид сотрудников приятный. Всё очень вкусно. Спасибо!

Представители родительского контроля:

Колычева Л.В. *Л.В. Колычева*

*Лобова Н.А.*

Специалист по питанию: Члек Л.А. *Л.А. Члек*

Ознакомлен: Блоха О.В. *О.В. Блоха*

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

**Акт № 10**

В ходе проверки школьного пищеблока 11.04.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Специалист по питанию	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	В обеденном зале чистота, проветриваются в соответствии с графиком. Классный р. присут.
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Все требования в школьной столовой соответствуют всем требованиям. Еда вкусная, понравилась детям, понравилась всем. Работники столовой выполнили все требования. Санитарное состояние соответствует. Ребенку нравится.

Представители родительского контроля Трифонова А.П.

Специалист по питанию: Члек Л.А. Члек Л.А.

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха О.В.

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

**Акт № 12**

В ходе проверки школьного пищеблока 19.05.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Специалист по питанию	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Мытье рук присутствует В обеденном зале никто убирает крышки
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Соответствует норме, блюда были съедены меню. Дети ели с удовольствием. Санитарное содержание столовой соответствует Сан Пиш.  Соответствует норме, дети были довольны содержанием столовой в норме.

Представители родительского контроля Осокина Е.В. Осокина  
Тавешин И.В. Тавешин

Специалист по питанию: Члек Л.А. Члек

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха