

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «18», апрель 2024г.

Состав комиссии: Тимонова А.А., Демкина В.С.,
Кузьмина А.М., Зимкина Я.О.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Сотв. м
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обернутый заст. столами и посуда чистые
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	98%	Некоторые дети не мыли руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Работники в спец. столовой в санитар. одежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проводится 2 р. в год	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Тимонова А.А. | [Подпись]
 (ФИО) | (подпись)

Демкина В.С. | [Подпись]
 (ФИО) | (подпись)

Зимкина Я.О. | [Подпись]
 (ФИО) | (подпись)

Кузьмина А.М. | [Подпись]
 (ФИО) | (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh.@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «12» апреля 2024 г.

Состав комиссии: Гилсова А.А., Осинкина В.С., Змейкина И.О.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соотв.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	чисто
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	70%	обучающиеся не все соблюдают
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	сотрудники в спец. одежде и спец. убор.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	в холодильнике	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	КРБУЗ, ИКПР и ИИМ и ИИД. г. Зад и
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	дети довольны качеством питания.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания:

<u>Гилсова А.А.</u> (ФИО)	1	<u>АА</u> (подпись)
<u>Осинкина В.С.</u> (ФИО)	1	<u>В.С.</u> (подпись)
<u>Змейкина И.О.</u> (ФИО)	1	<u>И.О.</u> (подпись)
_____	1	_____
_____		_____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «04» апреля 2024 г.

Состав комиссии: Осипина В.С., Жилцова А.А., Кузмина А.М.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соотв. меню.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеден. зал и столы чистые.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	70%	Обучающиеся не все мыют руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники в спец. одежде и чист. обуви.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	КРБУЗ, центр гигиены и эпид. з. Запр. и дети довед. на качество питания.
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания:

Осипина В.С.
 (ФИО)

[Подпись]
 (подпись)

Жилцова А.А.
 (ФИО)

[Подпись]
 (подпись)

Кузмина А.М.
 (ФИО)

[Подпись]
 (подпись)

(ФИО)

(подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh.@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «13» марта 2024 г.

Состав комиссии: Осипкина В.С., Жилцова А.А., Кузьмина А.М., Змейкина Л.О.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соответствует меню.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	90%	Обеденный зал чистый, но есть грязные
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	80%	не все дети моют руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники в белых халатах и кол. у.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы.	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год к ИБУЗ "Центр гигиены и эпид. з. Заочный".	
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	80%	Дети не хотят есть кашу.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: Устранить замечание по чистоте обеден. зала. Взять коврик в к. рук. за детьми, чтобы все дети мыли руки. Рассмотреть варианты замены каши на что-нибудь другое.

Осипкина В.С. 1 (подпись)
Жилцова А.А. 1 (подпись)
Кузьмина А.М. 1 (подпись)
Змейкина Л.О. 1 (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «19» марта 2024 г.

Состав комиссии: Куркина А.М., Змейкина Л.О., Осинина Ю.
 Тесова А.А.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соответствует меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденный зал чистый, столы и стулья мыты.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	90%	не все дети моют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	сотрудники в спец. одежде и гол. уборки.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	в пределах нормат.	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год КТБ УЗ "Центр гигиены и эпид. в г. Зауральск".	
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	90%	не все дети едят кашу.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	информация имеется

Замечания и предложения по качеству питания:

Куркина А.М. / (подпись)
 (ФИО)

Змейкина Л.О. / (подпись)
 (ФИО)

Осинина Ю.С. / (подпись)
 (ФИО)

Тесова А.А. / (подпись)
 (ФИО)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 05 » марта 2024 г.

Состав комиссии: Землякина З.О., Кузьмина А.М.
Мельникова А.А., Овчинина И.В.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100 %	Питание соответ- ствует меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденный зал чистый замечаний нет
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Дети имеют ручки перед едой
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Санитарная одежда у персонала имеется
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 р. в год	КЦБЧЗ " Центр мичени и т.п. г. Железнодорожный
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны едащей нет
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	Проводится на часот	

Замечания и предложения по качеству питания:

Овчинина И.В.

(ФИО)

И.В.

(подпись)

Мельникова А.А.

(ФИО)

А.А.

(подпись)

Кузьмина А.М.

(ФИО)

А.М.

(подпись)

Землякина З.О.

(ФИО)

З.О.

(подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «25» февраля 2024 г.

Состав комиссии: Телецова АА, Демкина ВЕ, Кузнецова АМ

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	элементов соответствия
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	95%	Обеденный зал чист, отполирован, посуда чистая, есть салфетки
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	95%	Некоторые дети пролили на пол
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Соблюдены нормы в сан. одежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В преддверии сортиров	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	до 6 мес	КБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае"
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	Каждый месяц проводятся мероприятия	Отец. Школьный кабинет

Замечания и предложения по качеству питания:

Демкина ВЕ | ФД
 (ФИО) | (подпись)

Кузнецова АМ | Куз
 (ФИО) | (подпись)

Телецова АА | АА
 (ФИО) | (подпись)

_____ | _____
 (ФИО) | (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 08 » февраля 2024 г.

Состав комиссии: Куршмина А.М., Вишневка В.С., Жилцова А.А.,
 Барабанова Л.В.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100 %	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100 %	Чисто
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100 %	Все дети мою руки перед едой
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	90 %	Стриженки раба мыть без перчаток
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раз в год.	ФБУЗ «Центр гигиены и эпид. - Загорный»
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100 %	По опросу все дети довольны.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания:

Куршмина А.М. (ФИО) | Куз (подпись)

Вишневка В.С. (ФИО) | В.С. (подпись)

Жилцова А.А. (ФИО) | Ж.А. (подпись)

Барабанова Л.В. (ФИО) | Л.В. (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ №2»

Дата проведения проверки: «16» февраля 2024 г.

Состав комиссии: Барабанова Л.О., Зилсова А.А., Осипкина В.С.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	90%	Зал столовой крошечки. На лотке косяк записки от 2024
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	90%	не все дети мыют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Наличие санитарной одежды у сотруд.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	КРБУЗ, Центр гигиены и эпид. т. Заозерный.
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	дети довольны
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания: Следить за состоянием столовых приборов и посуды в обеденном зале. Как и ранее контролировать своих детей, чтобы все мыли руки.

Барабанова Л.О. / (ФИО) / Зил / (подпись)

Зилсова А.А. / (ФИО) / АА / (подпись)

Осипкина В.С. / (ФИО) / ВС / (подпись)

/ (ФИО) / / (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «01» февраля 2014г.

Состав комиссии: Гиласова А.А., Кузьминская А.М.,
Вешкина В.С.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	80%	студья в креслах нет салфеток.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	80%	не все дети мою руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	90%	отсутствует перчатки на руках
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	в креслах	образов
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	22 раза в год	КРБУЗ Искр. инст. и инст. г. Загорный
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	70%	многие дети не хотят есть манную кашу.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	на сайте.

Замечания и предложения по качеству питания: Соблюдать систему в столовой. Усилить контроль за детьми, контролировать мытье рук. Потребовать заменить манную кашу на что-нибудь другое. Искать положительные людей на кухне!

Гиласова А.А. (ФИО) | АМ (подпись)
Кузьминская А.М. (ФИО) | АМ (подпись)
Вешкина В.С. (ФИО) | ВС (подпись)
 _____ (ФИО) | _____ (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «24» Января 2024 г.

Состав комиссии: Осипкина В.С., Жилцова А.А., Кузьмина А.М.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответствуют
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	хорошо.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	90%	не все дети мыют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники это-ловый в санитар. одежде.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	в пределах нормы	норма
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	КРБУЗ, Центр гигиены и эпид. т. Задержки
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	80%	Дети не любят есть манную кашу.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	сайт, стенд.

Замечания и предложения по качеству питания:

Осипкина В.С. (ФИО) | [Подпись] (подпись)
 Жилцова А.А. (ФИО) | [Подпись] (подпись)
 Кузьмина А.М. (ФИО) | [Подпись] (подпись)
 _____ (ФИО) | _____ (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «18» января 2024 г.

Состав комиссии: Зайкина Л.О., Кузнецова А.М.
 Осенина В.С., Зилсова А.А.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответствуют
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Чисто!
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Все обучающиеся моют руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники в спецодежде и спец.об.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	В ЛПУЗ, микробиол. и хим. т. Задержанный
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Дети довольны качеством питания
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	да	

Замечания и предложения по качеству питания:

Зайкина Л.О. / (подпись)
 (ФИО)

Кузнецова А.М. / (подпись)
 (ФИО)

Осенина В.С. / (подпись)
 (ФИО)

Зилсова А.А. / (подпись)
 (ФИО)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 10 » марта 2024 г.

Состав комиссии: Лисова А.А., Осенина В.С., Куркина А.М.,
Зинкина Л.В.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соотв. - т.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	90%	Обед. зал. нет нет салфеток
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	90%	Обед. зал. не все моют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники в спец. одежде и спец. обуви
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах	норм
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2р. в год.	КРБУЗ, центр гигиены, гидр. и бактериол.
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Дети удовл. качеством питания.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания: Усилить контроль
на этапе приема пищи, контролировать
детей после приема пищи в столовой, чтобы
руки были чистыми.

Лисова А.А. (ФИО) АА (подпись)
Осенина В.С. (ФИО) ВС (подпись)
Куркина А.М. (ФИО) АМ (подпись)
Зинкина Л.В. (ФИО) ЛВ (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: 20 октября 2023 г.

Состав комиссии: Тимова ИА, Денисова В.С.,
Зинкина И.О., Курдюмова И.И.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответствуют меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Поддерживается чистота, порядок, соблюдены нормы
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Личная гигиена соблюдена
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Соблюдены нормы санитарии
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	В соответствии с нормами
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проводится 2 раза в год	ГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Удовлетворены вкусовые предпочтения детей
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	Информирование осуществляется

Замечания и предложения по качеству питания:

Зинкина И.О. (ФИО) | Зинкина (подпись)

Тимова ИА (ФИО) | Тимова (подпись)

Денисова В.С. (ФИО) | Денисова (подпись)

Курдюмова И.И. (ФИО) | Курдюмова (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 13 октября 2013г.

Состав комиссии: Ошинина В.Е. Зинькина Я.О.
Тилебова А.А. Курдыкина В.М.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответствуют меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Вся посуда, столы, стулья в чистой состоянии
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Дети соблюдают правила личной гигиены
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Вся персонал в спецодежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Пробы в 6 мес	ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны, проблем выявлено нет
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	Выполнено по плану

Замечания и предложения по качеству питания:

Курдыкина В.М. (ФИО) | [Подпись] (подпись)

Ошинина В.Е. (ФИО) | [Подпись] (подпись)

Тилебова А.А. (ФИО) | [Подпись] (подпись)

Зинькина Я.О. (ФИО) | [Подпись] (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 07 » декабря 2013 г.

Состав комиссии: Куркина И.И., Овчинникова В.С.,
Лисовба А.А., Зинченко С.В.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Всегда соответствует меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Все по уходу с чистой обстановкой, ветоши, мыло, салфетки - чистые
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Дети соблюдают правила гигиены
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Все работницы пищеблока надев. в спец. форме.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В прифенне	корзин
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проводится 1 раз в год	Проводит ФГБУЗ "ИркутскНИИЗ" г. Иркутской.
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	Проводятся 1 раз в год

Замечания и предложения по качеству питания:

Овчинникова В.С. (Ф.И.О.) Лисовба А.А. (подпись)

Зинченко С.В. (Ф.И.О.) Куркина И.И. (подпись)

Куркина И.И. (Ф.И.О.) Лисовба А.А. (подпись)

Лисовба А.А. (Ф.И.О.) _____ (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 01 » декабря 2013г.

Состав комиссии: Кудряшова И.И., Демидова А.А.,
Зинкина С.О.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответствуют меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденный зал, посуда, столы, стулья - чистые
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Дети перед едой мыют руки в мыльной воде
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Все сотрудники в санитарной одежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	В мусорный контейнер
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	1 раз в год	Испытания в ЦЛБ, Центр гигиены и эпидемиологии
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	Проводятся мероприятия

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Кудряшова И.И. (ФИО) И.И. (подпись)

Демидова А.А. (ФИО) А.А. (подпись)

Зинкина С.О. (ФИО) С.О. (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

**по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»**

Дата проведения проверки: « 14 » ноября 2013 г.

Состав комиссии: Туркина А.А., Комнина С.С., Зинкина Р.С.,
Куркина А.А.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	В меню соблюдены условия
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Проверено, нет нарушений, соблюдены условия
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Видео, все ученики соблюдают правила гигиены
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Соблюдены правила, все сотрудники в санитарной одежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.		В процессе проверки
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	100%	В 2013 году проведены исследования в лаборатории
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

<u>Туркина А.А.</u> (подпись)	<u>Р.С.</u> (подпись)
<u>Комнина С.С.</u> (подпись)	<u>Р.С.</u> (подпись)
<u>Куркина А.А.</u> (подпись)	<u>Р.С.</u> (подпись)
<u>Зинкина Р.С.</u> (подпись)	<u>Р.С.</u> (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 16.10.2017 » 2017 г.

Состав комиссии: Тимова А.А., Гринина В.С.,
Куркина А.И., Маликина Т.В.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Сотв. м
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденный зал, мебель и посуда чистые
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	98%	Контроль со стороны администрации
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Работники в чист. спецодежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В. отходы	отходы
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Инструментальное	отсут. лаборатор. исследований
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Все дети довольны
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Тимова А.А. (подпись) _____ (подпись)

Гринина В.С. (подпись) _____ (подпись)

Куркина А.И. (подпись) _____ (подпись)

Маликина Т.В. (подпись) _____ (подпись)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru**

АКТ

**по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
«Новокамалинской СОШ № 2»**

Дата проведения проверки: « 07 » ноября 2023 г.

Состав комиссии: Тимофеев А.А., Данилина И.С., Курочкина А.И.
Зинченко С.С.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Меню соответствует утвержденному меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденный зал чистый, технический персонал в санитарной одежде
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Контроль осуществляется через классных руководителей
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Все работники в санитарной одежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	Классифицированы
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проводятся 2 в месяц	ФТБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	97%	Не во всех случаях
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по результатам проверки: _____

Тимофеев А.А. (Ф.И.О.) И.С. (подпись)

Данилина И.С. (Ф.И.О.) И.С. (подпись)

Курочкина А.И. (Ф.И.О.) А.И. (подпись)

Зинченко С.С. (Ф.И.О.) С.С. (подпись)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»**
663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
8(39165) 65-2-94. e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

**по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
«Новокамалинской СОШ № 2»**

Дата проведения проверки: 15 октября 2016 г.

Состав комиссии: Александр А.А. Коваленко А.А. Сивина В.С.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	90%	не все дети мыли руки с мылом
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	визуально в порядке 2. Записи
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	90%	не все дети едят кашу.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания:

Александр А.А. (ФИО) AK (подпись)

Коваленко А.А. (ФИО) (подпись)

Сивина В.С. (ФИО) (подпись)

_____ (ФИО) (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 14 » сентября 2014 г.

Состав комиссии: Курочкин А.А., Курочкин А.М., Шумилов

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	50%	необходимо заменить мебель в столовой
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	80%	необходимо вывесить правила личной гигиены
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	в пределах нормы	нормально
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 р. в год	нормально
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	90%	нормально
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: Важно соблюдать гигиену
в столовой, заменить мебель, вывесить правила личной гигиены
нормально

Курочкин А.А. (подпись)
Курочкин А.М. (подпись)
Шумилов А.С. (подпись)
 (ФИО) (подпись)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru**

АКТ

**по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
«Новокамалинской СОШ № 2»**

Дата проведения проверки: « 10.11.2013 »

Состав комиссии: Куркина В.С. Шихова И.А.
Шихова И.А. Шихова И.А.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Соблюдено
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Соблюдено
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Соблюдено
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Соблюдено
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	Соблюдено
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 р в год	КББУЗ, Красноярский край
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Соблюдено
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ №2»

Дата проведения проверки: « 25. 11. 2013 г. »

Состав комиссии:

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Соблюдено
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.	100%	Соблюдено
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Соблюдено
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Соблюдено
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	Соблюдено
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 из 6 раз	Соблюдено
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Соблюдено
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	Соблюдено

Замечания и предложения по качеству питания:

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 7 » сентября 2023 г.

Состав комиссии: Решкина И.С., Зисейкина С.В., Кукушкина А.И., Зисейкина С.В.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	В наличии все необходимое для приема пищи.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Все дети соблюдают правила мытья рук.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Соблюдены все требования к одежде, использованию.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В процессе работы.	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проводятся в МБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» г. Рыбинск.	
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Судя по результатам опроса, дети довольны качеством питания.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Решкина И.С. (подпись) _____

Зисейкина С.В. (подпись) _____

Кукушкина А.И. (подпись) _____

Зисейкина С.В. (подпись) _____

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 14 сентября » 2013 г.

Состар комиссии: Давыдова Л.А., Давыдова В.С., Заварзина Л.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Зал чистый, столы накрыты, посуда чистая.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Условия чистоты в столовой.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники в санитарной одежде.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	в пределах нормы	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проведены 2р. в год	
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Дети довольны качеством питания.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	Информирование родителей и детей.

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Давыдова Л.А. (подпись)

Давыдова В.С. (подпись)

Заварзина Л. (подпись)

Давыдова Л.А. (подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа №2»
 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, 21. Тел.
 8(39165) 65-2-94, e-mail: nkamala_sosh_1@mail.ru

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 11 » ноября 2011 г.

Состав комиссии: Зинченко В.А. Зинченко В.А. Зинченко В.А.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	-
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Состояние помещений хорошее.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Соблюдение правил.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	100%	Исследования в лаборатории.
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Зинченко В.А. (подпись) _____ (подпись)

Зинченко В.А. (подпись) _____ (подпись)

Зинченко В.А. (подпись) _____ (подпись)

Зинченко В.А. (подпись) _____ (подпись)

АКТ

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: « 07 » ноября 2022 г.

Состав комиссии: Корнилова М.И. Корнилова М.И.
Корнилова М.И. Корнилова М.И.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответствуют меню.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Содержание помещений, мебели, посуды соответствует санитарным нормам.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Условия соответствуют требованиям.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники используют санитарную одежду.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	Отходы утилизируются.
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проведены исследования в ЦЛБВ Крайне-Северного округа Красноярского края.	Исследования выполнены в ЦЛБВ Крайне-Северного округа Красноярского края.
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	Дети удовлетворены качеством питания.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Корнилова М.И. (подпись)

Корнилова М.И. (подпись)

Корнилова М.И. (подпись)

Корнилова М.И. (подпись)