

АКТ

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

Дата проведения проверки: « 24 » ноября 2024 г.

Состав комиссии: Телесова А.А., Демкина В.С., Змейкина Л.О.,
Кудыкина А.И.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Блюда соответ-т 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 чистые
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Дети личной гигиены соблюдают
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Санитарная одежда у сотрудников 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.	ар. в год	ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" г. Зауральский
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:

Телесова А.А.

(ФИО)

А.А.

(подпись)

Демкина В.С.

(ФИО)

В.С.

(подпись)

Кудыкина А.И.

(ФИО)

А.И.

(подпись)

Змейкина Л.О.

(ФИО)

Л.О.

(подпись)

АКТ

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

Дата проведения проверки: « 07 » ноября 20 24 г.

Состав комиссии: Телецова А.А., Осипина В.С., Кузьмина А.М., Змейкина Э.О.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Меню соответствует выдаваемому блюду
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденный зал чист Замечаний нет
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	Дети моют руки перед едой
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Все работники в санитар. одежде
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В предшеств. кормят	
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Проводится 2 р в год	ФГБУЗ «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 все дети едят кашу
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: _____

Телецова А.А. | А.А.
 (ФИО) | (подпись)

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

Кузьмина А.М. | А.М.
 (ФИО) | (подпись)

Змейкина Э.О. | Э.О.
 (ФИО) | (подпись)

АКТ

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

Дата проведения проверки: « 24 » октября 2024 г.

Состав комиссии: Змейкина И.О., Толстова А.А., Демкина В.Е.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соот-т
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Замечаний нет
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	94%	не все дети помывают руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	сотрудники соблюдают в сан. 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.	21 год	КГБУЗ Центр гигиены и эпид. з. Зауралья
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:

Демкина В.Е. | [Подпись]

(ФИО) | (подпись)

Толстова А.А. | [Подпись]

(ФИО) | (подпись)

Змейкина И.О. | [Подпись]

(ФИО) | (подпись)

|

(ФИО) | (подпись)

АКТ



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

Дата проведения проверки: «18» октября 2024 г.

Состав комиссии: Змейкина Л.В., Курьшина А.М., Осенина В.С.

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	Соответствуют
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	Обеденные столы чистые
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	90%	Некоторые дети не мыли руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	Сотрудники ст. мыли в спец. 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.	в рамках год.	КРБУЗ центр гигиены и эпид. и Застеркии
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 пищи
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания:

Осенина В.С.	1	
(ФИО)		(подпись)
Курьшина А.М.	1	
(ФИО)		(подпись)
Змейкина Л.В.	1	Змейкина
(ФИО)		(подпись)
	1	
(ФИО)		(подпись)

АКТ

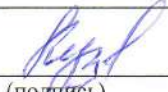
по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
 «Новокамалинской СОШ № 2»

Дата проведения проверки: «10» октября 2024 г.

Состав комиссии: Куркина А.М., Осенина В.С., Жилсова А.А.

№	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%	Чисто.
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 спец-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.	2р. в год-	КРБУЗ, центр гигиены и эпид. л. 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%	дети довольны качеством питания
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	ознакомлены

Замечания и предложения по качеству питания:

Куркина А.М. | 
 (ФИО) (подпись)

Осенина В.С. | 
 (ФИО) (подпись)

Жилсова А.А. | 
 (ФИО) (подпись)

_____ | _____
 (ФИО) (подпись)

АКТ

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

Дата проведения проверки: «03» октября 2024 г.

Состав комиссии: Гилкова А.А., Осинина В.С., Куркина А.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.	90%	Обеденные столы нежного вкрапления, полн гигиени
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	80%	не все обуч-ся моют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	90%	Сотрудники в спецодежде, но рабочие без перчаток.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	В пределах нормы	нормы.
6.	Наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	КЦБЗ, Центр гигиены и эпид. з. Забайкаль
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:

Гилкова А.А. / АА
 (ФИО) (подпись)

Осинина В.С. / ВС
 (ФИО) (подпись)

Куркина А.М. / Кур
 (ФИО) (подпись)

_____/_____
 (ФИО) (подпись)

АКТ

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

Дата проведения проверки: «26» сентября 2024 г.

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

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	соответствуют
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	80%	крупски нег дай со следани едн, помыть много нет салфеток.
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 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.	2 раза в год КРБУЗ интр гигиены эпидемиол. Задержки.	
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.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания: Обратить внимание на мытье посуды. Контролировать мытье детей, чтобы все мыли руки.

Жилцова А.А. / Ж
 (ФИО) (подпись)

Кузьмина А.М. /
 (ФИО) (подпись)

Осипкина В.С. /
 (ФИО) (подпись)

/
 (ФИО) (подпись)

АКТ

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

Дата проведения проверки: «19» сентября 2024 г.

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

№	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%	на полу и стульях крошки
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	80%	дети не моют руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	сотрудники столовой в спец. 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.	2 р. в год КГБУЗ центр гигиены эпидемиологии. 2. Задержаны	
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 не жалуются на качество питания
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания:

Кузьмина А.М. / (подпись)
(ФИО)

Осипкина В.С. / (подпись)
(ФИО)

Змейкина З.О. / (подпись)
(ФИО)

/ (подпись)
(ФИО)

АКТ

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

Дата проведения проверки: «12» сентября 2024 г.

Состав комиссии: Кузмина А.М., Осипкина В.С., Тимцова А.А.

№	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.	90%	не все дети мыют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100%	сотрудники в спец. 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.	2 раза в год	КЦБЗУЗ, Центр гигиены и эпид. з. Зауральский
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	ребята удовлетворены качеством питания
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания:

Кузмина А.М. / Кузмина
 (ФИО) (подпись)

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

Тимцова А.А. / Тимцова
 (ФИО) (подпись)

/ (ФИО) (подпись)

АКТ

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

Дата проведения проверки: «06» сентября 2014 г.

Состав комиссии: Осенина В.С., Ямсова А.А., Змейкина Л.О.,
 Кузнецова 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%	Обед. зал чистый, посуда и столы чистые
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 спец. 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.	2 пробы в год КРБУЗ, центр гигиены и эпидемиологии	ЗАО зерновой
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%	информация имеется.

Замечания и предложения по качеству питания:

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

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

Змейкина Л.О. (ФИО) | [Подпись] (подпись)

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