

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ» с. Муромцево

11.18.2020г.

Время:

Цель проведения
общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ
«СОШ» с. Муромцево

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:


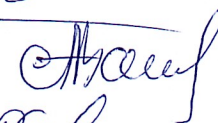

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «СОШ» с. Муромцево.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи; +
- ~~в наличии график дежурства учителей и администрации;~~
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам; +
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках; ✓
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность; ✓
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс; +
-
- в составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 5-11 класс; —
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами. +

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует (не соответствует) требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана _____

Члены комиссии родительского контроля:

Тамара И.И. 
Андрева Е.В. 
Савицкая О.И. 

Акт № 2

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 01 октября 2021 года

Комиссия в составе:

Андрева Анна Викторовна
Бабушара Ольга Юрьевна

Составили настоящий акт в том, что 01.10 (дата)

в 11:20 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Предложения:

1. _____
2. _____
3. _____

С актом ознакомлен (а):

_____ Аво _____
(должность) (подпись) (ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Аво (Андрева А.В.)
Бабушара (Бабушара О.В.)

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ» с. Муромцево

12¹⁵ 12.10.2023
Время:

Цель проведения
общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ
«СОШ» с. Муромцево

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сиреня, Юлия Владимировна
Маслова, Мария Николаевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «СОШ» с. Муромцево.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи; +
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам; +
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс; +
- в составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 5-11 класс; —
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами. +

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует (не соответствует) требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана хорошей

Члены комиссии родительского контроля:

Сиреня, Ю. В.
Маслова, М. Н.

Ск
Маслова

Акт № 4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ» с. Муромцево

²⁰
11 16.11.2022

Время:

Цель проведения
общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ
«СОШ» с. Муромцево

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Марквиг Есма Теммагдиевна
Кобзар Мирия Теммагдиевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «СОШ» с. Муромцево.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи; +
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам; +
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс; +
- в составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 5-11 класс; —
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами. +

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует (не соответствует) требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана хорошей

Члены комиссии родительского контроля:

Марквиг Е.Т. Мауф
Кобзар Л.Т. Коф

Акт № 5

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ» с. Муромцево

12-15 13.12 202г

Время:

Цель проведения
общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ
«СОШ» с. Муромцево

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Алеева Анна Викторовна
Тимонова Юлия Борисовна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «СОШ» с. Муромцево.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи; +
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам; +
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках; ✓
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность; ✓
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс; +
-
- в составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 5-11 класс; —
- наличие вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами. +

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует (не соответствует) требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана хорошей

Алеева А.В. — Алеева
Тимонова Т.Б. — Тимонова

Члены комиссии родительского контроля:

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МКОУ «СШ» с. Муромцево

Дата и время заполнения: 3.03.2023г. 11.²⁰

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон: Феранентова Л.Р.
Жирякова Л.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников

Феранентова Л.Р.
Жирякова Л.В.

[Подпись]
[Подпись]

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

ЛКОУ, сссч с. Мурашево

Дата и время заполнения:

18.09.23

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон:

Давыдов И.И.
Киселев Н.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников

Давыдов И.И.
Киселев Н.В.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МКОУ, СОШ с. Мухомово

Дата и время заполнения:

5.05.2023.

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

*Бородавва, И.Ю.
Жидок, Е.В.*

Ф.И.О. родителей, мобильные телефон:

*В - 915. 897-43-23
В - 906 - 644 - 94 - 70*

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнение (замечания):

Ледина *Жидок*