

АКТ № 1

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 23.09.2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что 23.09.2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки 1 час, 1 перемена (I смены) 4, 5 классы

Блок, пункт проверки II, IV в соответствии с оценочным листом)

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
	– средствам для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Выводы комиссии: Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи удовлетворительное, режим работы помещений соблюдается

Подписи: Председатель комиссии, Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса

АКТ № 2

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 18.10.2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что 18.10.2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки: 11:30 час. 2 перемена 2 класс

Блок, пункт проверки (в соответствии с оценочным листом) I, III

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Выводы комиссии: Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены созданы в соответствии с требованиями СанПиН 188/01-2001.

Подписи:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

АКТ № 3

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 25.11.2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,

- Бадминова В.В.- фельдшер,

- Гак В.М.-зав. производством,

- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,

- Бескромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,

- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что 25.11.2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки 11 час. (1 перемена I смены) 1,5 чел.

Блок, пункт (в соответствии с оценочным листом) I, III, IV

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Выводы комиссии: Комиссией - технической состав.
 Миссия выполнена успешно.
 Соответствует. Режим работы соответствует.

Подписи:
 Председатель комиссии, Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;
 Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бескромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса.

АКТ № 4

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 23.10.2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что 23.10.2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки: 10.30 час. (2 перемена I смены) 8,9,10, 11

Блок, пункт проверки (в соответствии с оценочным листом) 1, 2

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
<input checked="" type="checkbox"/> Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Выводы комиссии

Условия обслуживания пищевой продукции не соответствуют требованиям безопасности и требует доработки.

Подписи:

Председатель комиссии, Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся; *Л.В. Марасанова*

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов, *А.А. Малюк*
- Бадминова В.В.- фельдшер, *В.В. Бадминова*
- Гак В.М.-зав. производством, *В.М. Гак*
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса, *М.С. Романенко*
- Бесскромных Н.А. - родитель учащегося 11 класса, *Н.А. Бесскромных*
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса, *О.Л. Кораблёва*

АКТ № 5

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 20.01.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что 20.01.2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки: 13.30 (1 перемена II смены)

Блок, пункт проверки (в соответствии с оценочным листом) II, IV

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ: – к раковинам для мытья рук; – мылу и антисептикам; – средствам для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Выводы комиссии: Состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10.

Подписи:

Председатель комиссии: Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся; *Л.В. Марасанова*

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов, *А.А. Малюк*
- Бадминова В.В.- фельдшер, *В.В. Бадминова*
- Гак В.М.-зав. производством, *В.М. Гак*
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса, *М.С. Романенко*
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса, *Н.А. Бесскромных*
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса, *О.Л. Кораблёва*

АКТ № 6

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 28.02.23 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что «28.02.2023» года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки 6,45 час. (2 перемена 2 смены) 6,7

Блок, пункт II проверки (в соответствии с 6,7 оценочным листом)

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
	– средствам для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Выводы комиссии

*Всемел работу не нарушен
Работа выполнена соответствующим образом.*

Подписи:

Председатель комиссии Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

АКТ № 7

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 28.03.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

составили настоящий акт в том, что 28.03.2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки: 8:55 час. (2 перемена 1 смены)

Блок, пункт проверки (I, II, III) в соответствии с оценочным листом)

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Выводы комиссии:

Авария сменной посуды
поддерживается, режим работы соблюден
требует корректировки, контроль качества
соблюдается, упр. бесперебойно.

Подписи:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся; Малюк

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

АКТ № 8

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 28 09 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Балмина В.В. - фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса

составили настоящий акт в том, что 28 09 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки: 14:30 (2 перемена 2 смены) 2 класс

Блок, пункт проверки (в соответствии с оценочным листом) I, II

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук;		
	- мылу и антисептикам;		
	- средствам для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
V. Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Выводы комиссии: Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи удовлетворительное. Работы по улучшению выполнены.

Подписи:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Балмина В.В. - фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,

АКТ № 9

проверки столовой МАОУ «Гимназия №13» комиссией по родительскому контролю питания

от 06.08.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по БР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 7 класса

составили настоящий акт в том, что 06.08.2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой в соответствии с оценочным листом.

Время проверки: 10:00 час. (1 перемена 2 смены)

Блок, пункт проверки (в соответствии с оценочным листом)

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
I. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
II. Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
III. Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
IV. Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
(V) Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Выводы комиссии

*Меню комиссии соблюдена
качество обслуживания
удовлетворительно*

Подписи:

Председатель комиссии – Марасанова Л.В. – заместитель директора по БР, ответственный за организацию питания учащихся;

Члены комиссии:

- Малюк А.А. – заместитель директора по УВР, учитель начальных классов,
- Бадминова В.В.- фельдшер,
- Гак В.М.-зав. производством,
- Романенко М.С. – родитель учащегося 4 класса,
- Бесскромных Н.А.- родитель учащегося 11 класса,
- Кораблёва О.Л.- родитель обучающегося 3 класса,