
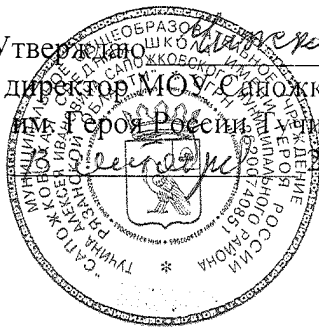


Утверждено  Чижков В.В.
директор МОУ «Ситожковская СШ
им. Героя России Трумина А.И.»
30.09.2022г.



АКТ № 1

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 13 сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.



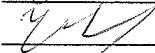
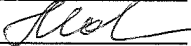

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.



Михайлов Чижков В.В.
директору МОУ Сапожковская СШ
им. Героя России Тучина А.И.
2022г.

АКТ № 2

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 18 октября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.




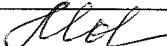

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:


1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.

Утверждаю  Чижков В.В.
директор МОУ Сапожковская СШ
им. Героя России Гавриина А.И.
22.11.2022 г.

АКТ № 3

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 22 ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.



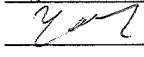
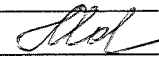
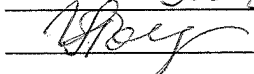
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:


1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.


В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.

Утверждаю  Чижков В.В.
директор МОУ «Саяжковская СШ
им. Героя России Тушина А.И.»
14 декабря 2022 г.



АКТ № 4

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 14 декабря 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.


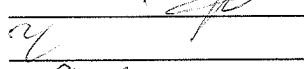
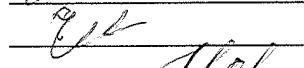
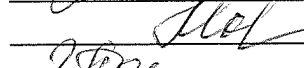

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.



Утверждено
директор МБОУ «Спожковская СШ
им. Героя России» Чижков В.В.
Чучина А.И.
2023 г.

АКТ № 1

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 18 января 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.



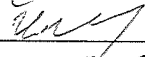
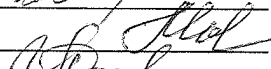
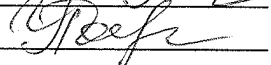
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

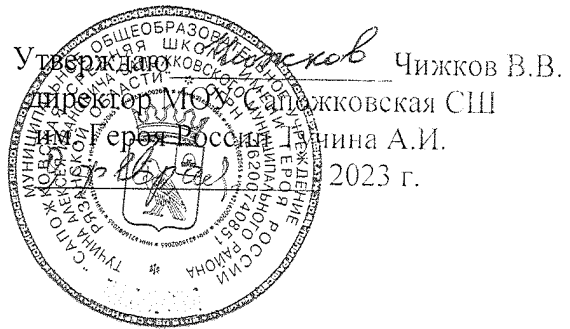
1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.



АКТ № 2

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 9 февраля 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.



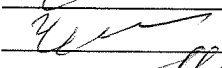
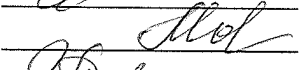
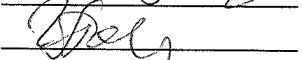
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

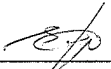
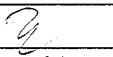
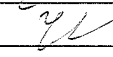
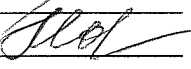
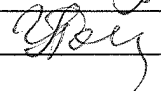
Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.

Утверждаю *Чижков* Чижков В.В.
директор МБОУ Соложковская СШ
им. Героя России Тунина А.И.
2023 г.



АКТ № 4

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 13 апреля 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.



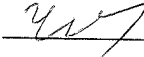
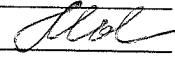

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

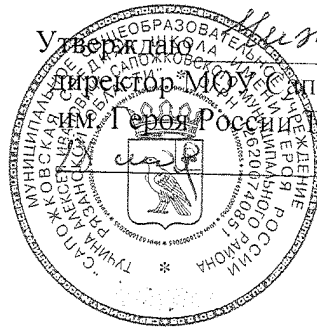
1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.



Утверждаю
директор МОУ Сапожковская СШ
Чижков В.В.
Гучина А.И.
2023 г.

АКТ № 5

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 18 мая 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.



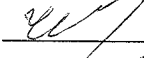
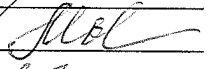
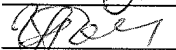
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

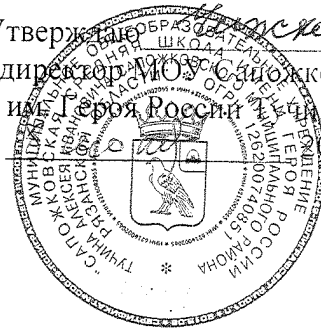
В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.

Утверждено *Чижков В.В.*
директор МОУ «Сидожковская СШ
им. Героя России Тетяна А.И.»
2023 г.



АКТ № 6

Проверки комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 8 июня 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в школе Ефремкин А.К..
2. Член комиссии Черкасова Н.М.
3. Представителя комиссии родительского контроля Черкалина Л.А.
4. Представителя комиссии родительского контроля Монастырёва Н.В.
5. Представителя комиссии родительского контроля Позднякова Г.В.


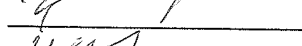
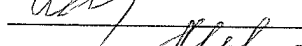
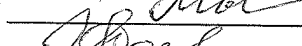
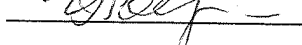
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкин А.К.
	Черкасова Н.М.
	Черкалина Л.А.
	Монастырёва Н.В.
	Позднякова Г.В.



Утверждаю
директор МОУ Сапожковская СШ
им. Героя России Тучина А.И.
В.В. Чижков
2022г.

АКТ № 1

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 14 сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

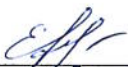




1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.



Утверждаю
директор МОУ Самоежковская СШ
им. Героя России Бучина А.И.
В.В. Чижков
2022г.

АКТ № 2

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 12 октября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:






1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.

Утверждаю
директор МОУ Салежковская СШ
им. Героя России Гучина А.И.
В.В. Чижков
2022г.



АКТ № 3

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 16 ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:


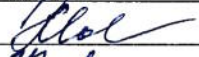



1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.

Утверждаю
директор МОУ Сапожковская СШ
им. Героя России Тузова А.И.
И.В. Чишков
14.12.2022г.

АКТ № 4

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 14 декабря 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:






1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырёва Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.

Утверждено

директор МОУ Соложковская СШ
и директор Госуниверситета А.И.
В. Чижков
2023г.



АКТ № 5

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 18 января 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:






1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырёва Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.

Утверждаю

директор МОУ «Саложковская СШ
им. Героя России Гучила А.И.
В.В. Чижков
15.02.2023 2023г.

АКТ № 6

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 15 февраля 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:


1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.



Утверждаю
директор МОУ Сажожковская СШ
им. Героя России Тучина А.И.
В.В. Чижков
2023г.

АКТ № 7

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 15 марта 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:






1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.



директор МОУ Сажозковская СШ
Им. Героя России Вучина А.И.
В.В. Чижков
2023г.

АКТ № 8

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 12 апреля 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:






1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.



Утверждаю
директор МОУ Саложковская СШ
им. Героя России Тучина А.И.
В.В. Чижков
2023г.

АКТ № 9

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой образовательной организации

От 17 мая 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Представитель администрации Ефремкина Л. В.
2. Член комиссии Монастырева Н.В.
3. Представитель комиссии родительского контроля Кузнецова О.В.
4. Представитель комиссии родительского контроля Алфёрова О.В.
5. Представитель комиссии родительского контроля Шашина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:


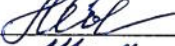



1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;

8. Соответствие меню дня десятидневному циклическому меню.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей
3. Санитарное состояние обеденного зала –хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
4. Для мытья рук имеются 5 раковин с горячей и холодной водой, используется жидкое мыло из дозатора. Руки сушат одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают учащихся во время приема пищи.
5. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
7. Имеется меню дня, соответствует циклическому десятидневному меню.

Подписи членов комиссии:

	Ефремкина Л.В.
	Монастырева Н.В.
	Кузнецова О.В.
	Алферова О.В.
	Шашина Т.А.

Отчет о работе родительского контроля за организацией горячего питания школьной столовой в филиале с. Канино Сапожковской СШ им. Героя России Тучина А.И. за 2022-2023 учебный год.

В филиале школы действует родительский контроль питания детей в школьной столовой. Цель родительского контроля - качество предоставления и организации питания в филиале с. Канино, исполнение СанПиН, информированность родителей учащихся.

С целью поддержания в 2022/2023 учебном году динамичной тенденции проведения мероприятий по работе родительского контроля за организацией питания, в течение года один раз в четверть члены комиссии (Васюсина А.В., Соболева Т.С., Курлаева И.Н.) осуществляли контроль за состоянием питания, рекомендованный Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области.

Члены комиссии посещали школьную столовую, оценивали ее санитарно – гигиеническое состояние, знакомились с меню, смотрели прием пищи обучающимися 1-11 класса, наблюдали за тем, что и как едят дети.

Они отметили чистоту обеденного зала, состояние посуды и мебели, внешний вид подаваемых блюд, сняли пробу с готовых блюд, составили акт о проверке родительского контроля за организацией горячего питания в филиале школы.

По итогам контроля:

- все члены родительского контроля отметили, что в филиале с. Канино имеется меню для всех возрастных групп (размещено на сайте ОО МОУ Сапожковская СШ им. Героя России Тучина А.И. и вывешено в свободном доступе для всех),

- все члены родительского контроля отметили, что в свободном доступе вывешено циклическое меню для ознакомления детей и родителей,

- все посетители столовой могут ознакомиться с ежедневным фактическим меню (на сайте ОО и на стенде, размещенном около входа в помещение столовой),

- члены комиссии отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты,

- на момент контроля, не выявлены факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии,

- в филиале с. Канино составлено меню для организации питания детей с учетом особенностей здоровья,

- члены комиссии отметили удовлетворительное санитарно–гигиеническое состояние столовой, после каждого приема пищи проводится уборка помещения,

- при входе в столовую установлена раковина для мытья рук; на раковине имеется жидкое мыло, имеется антисептик для рук и бумажные полотенца. Обучающиеся, педагоги и сотрудники филиала соблюдают правила личной гигиены. Фактов нарушений нет,

- факты замены блюд или их исключения из фактического меню не выявлены,

- подаваемые блюда имеют соответствующую нормам температуру и вес.

Родители отметили, что учащиеся филиала посещают столовую согласно утвержденному графику (1-4 класс – после третьего урока - 11.20-11.40; 5-11 класс – после 4 урока - 12.20-12.40). Каждому учащемуся определено своё место приема пищи.

По итогам проведения родительского контроля в школьной столовой, начиная с сентября месяца, были только положительные отзывы от родителей и учащихся. Организация питания на пищеблоке на удовлетворительном уровне, соответствует санитарным правилам и нормам, предъявляемым к организации питания.

Результаты проверки организации и качества питания столовой отражены в актах и аналитической справке по итогам родительского контроля за организацией горячего питания школьной столовой в 2022-2023 учебном году. Итоги проверок обсуждаются на совещаниях и общешкольных родительских собраниях.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны членов родительского контроля нет.

Зав. филиалом  Соловьёва Н.А.