ВЫВОД:

В столовой чисто, светло, санитарные нормы соблюдаются.

Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, которые следят за питанием детей, обращают внимание перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковины с жидким мылом. Используют дезинфицирующие средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 4-5 обучающихся, соблюдая дистанцию. Посадочных мест хватает.

С актом комиссии ознакомлены:

Золотуева К.А. директор ОУ

Дзвинчук Л.Ю. (завхоз школы)

Махонина Г.В. (повар)

Дранощук Е.Н.(кухонный работник)

Родительский контроль проводили, акт подписали:

Харинина Е.В.

Федорцова М.С.

Козлова С.Г.

АКТ №
Проверки родительского контроля столовой

от 24.01.2025 **года.**
МКОУ «Предивинская школа»
на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки: Время проверки:

	Имеется ли в школе ежедневное меню с указанием веса/ объема блюд	V
	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню	V
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	V
	Зал приёма пищи чистый. Обеденные столы протерты	V
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	V
	Спецодежда у персонала чистая и опрятная	V
	Отсутствуют сколы на посуде	V
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	V
	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	нет
	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи	нет
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	V
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	V
	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража, имеются подписи)	V
	Были ли сняты остатки пищи (% остатков пищи)	20%

Другие замечания:
_____
_____
_____
_____
_____

ВЫВОД:

В столовой чисто, светло, санитарные нормы соблюдаются.

Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, которые следят за питанием детей, обращают внимание перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковины с жидким мылом. Используют дезинфицирующие средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 4-5 обучающихся, соблюдая дистанцию. Посадочных мест хватает.

С актом комиссии ознакомлены:

Золотуева К.А. директор ОУ

Дзвинчук Л.Ю. (завхоз школы)

Махонина Г.В. (повар)

Дранощук Е.Н.(кухонный работник)

Родительский контроль проводили, акт подписали:

Харинина Е.В.

Федорцова М.С.

Козлова С.Г.

АКТ №
Проверки родительского контроля столовой

от 03.10.2024 **года.**
МКОУ «Предивинская школа»
на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки: Время проверки:

	Имеется ли в школе ежедневное меню с указанием веса/ объема блюд	✓
	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню	✓
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	Зал приёма пищи чистый. Обеденные столы протерты	✓
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	Спецодежда у персонала чистая и опрятная	✓
	Отсутствуют сколы на посуде	✓
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	Нет
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	✓
	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	Нет
	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи	Нет
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓
	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража, имеются подписи)	✓
	Были ли сняты остатки пищи (% остатков пищи)	≤20%

Другие замечания:
_____
_____
_____
_____
_____

ВЫВОД:

В столовой чисто, светло, санитарные нормы соблюдаются.

Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, которые следят за питанием детей, обращают внимание перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковины с жидким мылом. Используют дезинфицирующие средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 4-5 обучающихся, соблюдая дистанцию. Посадочных мест хватает.

С актом комиссии ознакомлены:

Золотуева К.А. директор ОУ

Дзвинчук Л.Ю. (завхоз школы)

Махонина Г.В. (повар)

Дранощук Е.Н.(кухонный работник)

Родительский контроль проводили, акт подписали:

Харинина Е.В.

Федорцова М.С.

Козлова С.Г.

АКТ №
Проверки родительского контроля столовой

от 13.11.2024 **года.**
МКОУ «Предивинская школа»
на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки: Время проверки:

	Имеется ли в школе ежедневное меню с указанием веса/ объема блюд	V
	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню	V
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	V
	Зал приёма пищи чистый. Обеденные столы протерты	V
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	V
	Спецодежда у персонала чистая и опрятная	V
	Отсутствуют сколы на посуде	V
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	да V
	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	нет
	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи	нет
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	V
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	V
	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража, имеются подписи)	V
	Были ли сняты остатки пищи (% остатков пищи)	V 20%

Другие замечания:
_____
_____
_____
_____
_____

ВЫВОД:

В столовой чисто, светло, санитарные нормы соблюдаются.

Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, которые следят за питанием детей, обращают внимание перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковины с жидким мылом. Используют дезинфицирующие средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 4-5 обучающихся, соблюдая дистанцию. Посадочных мест хватает.

С актом комиссии ознакомлены:

Золотуева К.А. директор ОУ

Дзвинчук Л.Ю. (завхоз школы)

Махонина Г.В. (повар)

Дранощук Е.Н.(кухонный работник)

Родительский контроль проводили, акт подписали:

Харинина Е.В.

Федорцова М.С.

Козлова С.Г.

АКТ №
Проверки родительского контроля столовой

от года.
МКОУ «Предивинская школа»
на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки: 31.03.2025 Время проверки:

	Имеется ли в школе ежедневное меню с указанием веса/ объема блюд	✓
	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню	✓
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	Зал приёма пищи чистый. Обеденные столы протерты	✓
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	Спецодежда у персонала чистая и опрятная	✓
	Отсутствуют сколы на посуде	✓
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	✓
	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	нет
	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи	нет
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓
	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража, имеются подписи)	✓
	Были ли сняты остатки пищи (% остатков пищи)	20%

Другие замечания:
_____
_____
_____
_____
_____

ВЫВОД:

В столовой чисто, светло, санитарные нормы соблюдаются.

Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, которые следят за питанием детей, обращают внимание перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковины с жидким мылом. Используют дезинфицирующие средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 4-5 обучающихся, соблюдая дистанцию. Посадочных мест хватает.

С актом комиссии ознакомлены:

Золотуева К.А. директор ОУ

Дзвинчук Л.Ю. (завхоз школы)

Махонина Г.В. (повар)

Дранощук Е.Н.(кухонный работник)

Родительский контроль проводили, акт подписали:

Харинина Е.В.

Федорцова М.С.

Козлова С.Г.

АКТ №
Проверки родительского контроля столовой

от 23.05.2025 **года.**
МКОУ «Предивинская школа»
на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки: Время проверки:

	Имеется ли в школе ежедневное меню с указанием веса/ объема блюд	✓
	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню	✓
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	Зал приёма пищи чистый. Обеденные столы протерты	✓
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	Спецодежда у персонала чистая и опрятная	✓
	Отсутствуют сколы на посуде	✓
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	✓
	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	нет
	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи	нет
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓
	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража, имеются подписи)	✓
	Были ли сняты остатки пищи (% остатков пищи)	20%

Другие замечания:

_____
_____
_____
_____
_____