

АКТ

проверки родительской комиссией
контроля качества питания обучающихся в столовой
12.12.2024

Комиссия в составе:

1. Семенкина ТВ
2. Черепанова НН
3. _____
4. _____

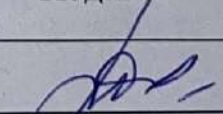
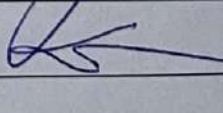
Провела проверку в 14 ч. 40 мин. по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
2. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
3. Санитарно-техническое состояние помещения, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
5. Культура обслуживания обучающихся.

В результате проверки установлено:

1. Реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
2. Дети удовлетворены/не удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей или иных законных представителей;
3. Санитарно-техническое состояние обеденного зала удовлетворительное/неудовлетворительное, обеденная мебель, столовая посуда соответствуют нормам;
4. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются/не соблюдаются;
5. Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в соответствующую одежду/(замечания, если есть) _____
6. Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит/(замечания, если есть) _____

Подписи членов комиссии:

ФИО	Подпись
<u>Семенкина ТВ</u>	
<u>Черепанова НН</u>	

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
БОУ «Лицей №66»**

Дата и время проведения проверки: 12.12.24, 14:40

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

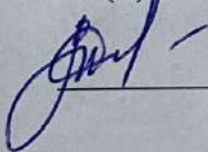
Семенихина ТВ

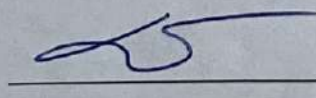
Черепанова Ирина Николаевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
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 (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

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	✓	
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	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

 / Селищев Г.В.

 / Черепанова Н.Н.

_____ / _____

_____ / _____

АКТ

проверки родительской комиссией
контроля качества питания обучающихся в столовой
12.12.2024

Комиссия в составе:

1. Семенихина Т.В.
2. Черепанова Н.Н.
3. _____
4. _____

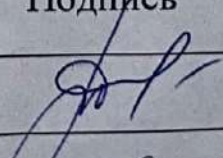
Провела проверку в 10 ч. 06 мин. по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
2. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
3. Санитарно-техническое состояние помещения, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
5. Культура обслуживания обучающихся.

В результате проверки установлено:

1. Реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
2. Дети удовлетворены/не удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей или иных законных представителей;
3. Санитарно-техническое состояние обеденного зала удовлетворительное/неудовлетворительное, обеденная мебель, столовая посуда соответствуют нормам;
4. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются/не соблюдаются;
5. Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в соответствующую одежду/(замечания, если есть) _____
6. Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит/(замечания, если есть) _____

Подписи членов комиссии:

ФИО	Подпись
<u>Семенихина Т.В.</u>	
_____	_____

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
БОУ «Лицей №66»**

Дата и время проведения проверки: 12.12.24, 10:06

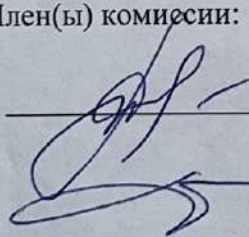
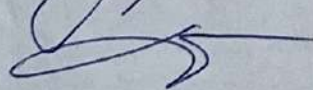
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Семенюхина Татьяна Валерьевна
Черепанова Илона Николаевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
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 (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

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	✓	
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	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

 / Семенихина А.В.
 / Черепанова Н.Н.
_____/_____
_____/_____