Акт № 5
по итогам проведения родительского контроля
за организацией питания обучающихся МБОУ-СОШ № 15

«15» февраля 2022 г.
Время: 9 ч 50 мин.
Мы, члены родительского комитета:
Малеева Елена Геннадьевна;
Сиёва Надежда Сергеевна;
_____;
_____;
_____.
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ – СОШ № 15 г. Армавира.

На момент проверки установлено:
• горячее питание предоставляется/не предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс;
• реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
• столы в обеденном зале чистые/грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное;
• состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
• график (питания) приёма пищи имеется/не имеется;
• за каждым классом закреплено/не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
• потоки разведены/не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
• сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маски и перчатки);
• на всех продуктах на момент проверки имелись/не имелись ценники;
• пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает/не подтверждает их качество и безопасность;
• сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
• документация по предоставлению горячего питания имеется/не имеется;
• пробы хранятся/не хранятся в специальном холодильнике, закрыты/не закрыты крышками;
• температурный режим в холодильниках поддерживается/не поддерживается (2-6 градусов);
• в холодильном шкафу готовая продукция хранится/не хранится в таре, закрытой крышками;

• в столовой имелись/не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
• ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен/не разнообразен;
• технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается;
• у продукты свежие, доброкачественные;
• вес готовой порции соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню;
• 7 % пищевых отходов.

Выводы: качество блюд удовлетворительное, еда теплая, в столовой у каждого класса есть свое место для приема пищи, состояние помещения удовлетворительное.

Члены комиссии родительского контроля:

Магдеева Е. Г. _____ Мар;
Сычёва Н. С. _____ [illegible];
_____ _____;
_____ _____;
_____ _____;

Акт № 6
по итогам проведения родительского контроля
за организацией питания обучающихся МБОУ-СОШ № 15

«18» марта 2022 г.
Время: 14 ч 50 мин.
Мы, члены родительского комитета:
Мадеева Елена Геннадьевна;
Егорова Габриель Валентиновна;
;
;
.
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ – СОШ № 15 г. Армавира.

На момент проверки установлено:
• горячее питание предоставляется/не предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс;
• реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
• столы в обеденном зале чистые/грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное;
• состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
• график (питания) приёма пищи имеется/не имеется;
• за каждым классом закреплено/не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
• потоки разведены/не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
• сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маски и перчатки);
• на всех продуктах на момент проверки имелись/не имелись ценники;
• пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает/не подтверждает их качество и безопасность;
• сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
• документация по предоставлению горячего питания имеется/не имеется;
• пробы хранятся/не хранятся в специальном холодильнике, закрыты/не закрыты крышками;
• температурный режим в холодильниках поддерживается/не поддерживается (2-6 градусов);
• в холодильном шкафу готовая продукция хранится/не хранится в таре, закрытой крышками;

• в столовой имелись/не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
• ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен/не разнообразен;
• технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается;
• у продукты свежие, доброкачественные;
• вес готовой порции соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню;
• 6 % пищевых отходов.

Выводы: пищевые продукты поступают в столовую с документацией; на всех продуктах имелись ценники. Качество еды удовлетворительное.

Члены комиссии родительского контроля:

Мадеева Е.Г. _____;
Егорова Т.В _____;
_____;
_____;
_____;

Акт № 7
по итогам проведения родительского контроля
за организацией питания обучающихся МБОУ-СОШ № 15

«19» апреля 2022 г.
Время: 9 ч 50 мин.
Мы, члены родительского комитета:
Мадеева Елена Геннадьевна;
_____;
_____;
_____;
_____.
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ – СОШ № 15 г. Армавира.

На момент проверки установлено:
• горячее питание предоставляется/не предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс;
• реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
• столы в обеденном зале чистые/грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное;
• состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
• график (питания) приёма пищи имеется/не имеется;
• за каждым классом закреплено/не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
• потоки разведены/не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
• сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маски и перчатки);
• на всех продуктах на момент проверки имелись/не имелись ценники;
• пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает/не подтверждает их качество и безопасность;
• сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
• документация по предоставлению горячего питания имеется/не имеется;
• пробы хранятся/не хранятся в специальном холодильнике, закрыты/не закрыты крышками;
• температурный режим в холодильниках поддерживается/не поддерживается (2-6 градусов);
• в холодильном шкафу готовая продукция хранится/не хранится в таре, закрытой крышками;

• в столовой имелись/не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
• ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен/не разнообразен;
• технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается;
• у продукты свежие, доброкачественные;
• вес готовой порции соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню;
• 5 % пищевых отходов.

Выводы: график приема пищи имеется; потоки приема пищи разведены. Блюда хорошего качества, еда подогрета

Члены комиссии родительского контроля:

Магдеева Е.Г. _____;
_____;
_____;
_____;
_____;