

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 09.09.2024

Время: 9.40

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	<u>в наличии</u>	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	<u>в наличии</u>	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	<u>отсут</u>	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<u>отсут</u>	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	<u>соотв</u>	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	<u>+</u>	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>+</u>	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	<u>+</u>	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	<u>+</u>	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<u>+</u>	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<u>нет</u>	
13. Наличие графика питания	<u>+</u>	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<u>удовл</u>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	<u>+</u>	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<u>хорошо</u>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии

Очень вкусный завтрак, на столе не накрыт завтрак, приносился только горячий суп, все дети довольны питанием и обслуживанием

Подписи членов комиссии

Иванов
Петров
Федотов

Меркулова О.С.
Петровская Л.Д.
Данилина В.В.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 8.15
Время: 20.09.2024

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	✓	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	✓	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	отсутствует	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсутствуют	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	✓	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	✓	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)	✓	
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	✓	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	✓	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	✓	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	—	
13. Наличие графика питания	✓	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	удовлет.	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	+	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд		
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии _____

Подписи членов комиссии

Коченева И.С.
Тимихевича А.А.
Авдеева А.Б.

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 09.10.2024

Время: 11 30

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	✓	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	✓	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	отсут	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсут	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	✓	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	✓	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)	✓	
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	✓	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	✓	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	✓	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	✓	
13. Наличие графика питания	✓	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	удовл	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	✓	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд		
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии _____

Подписи членов комиссии

Иванова Н.Н.
Дзюшкова О.О.
Мартынова И.А.

Иванова Н.Н.
Дзюшкова О.О.
Мартынова И.А.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 8.50

Время: 24.10.24

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	<u>в наличии</u>	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	<u>в наличии</u>	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	<u>отсутствует</u>	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<u>отсутствует</u>	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	<u>соотв</u>	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	<u>+</u>	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>созданы</u>	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	<u>в наличии</u>	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	<u>в наличии</u>	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<u>в наличии</u>	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<u>нет</u>	
13. Наличие графика питания	<u>в наличии</u>	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<u>удовлет</u>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	<u>+</u>	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<u>удовлет</u>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии Требования санитарно-гигиенические соблюдаются, еда вкусно приготовлена, теплая

Подписи членов комиссии

Осипова Т.А.
Треку О.
Игумов А.С.

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 11.11.2024

Время:

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	<i>в наличии</i>	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	<i>в наличии</i>	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	<i>отсутств</i>	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<i>соотв-т СанПиН, отсут</i>	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	<i>отсутств</i>	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	<i>+</i>	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<i>созданы</i>	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	<i>в наличии</i>	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	<i>в наличии</i>	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<i>в наличии</i>	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<i>нет</i>	
13. Наличие графика питания	<i>в наличии</i>	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<i>удовле</i>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	<i>+</i>	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<i>удовле</i>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии меню столовой разнообразно, блюда подаются нужной температурой, еда прию- ждена хорошо.

Подписи членов комиссии

[Подписи членов комиссии]

*Данилина О.В.
Ильина В.С.
Петренко В.В.*

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 24.11.2024

Время: 8.45

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	<u>в наличии</u>	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	<u>в наличии</u>	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	<u>отсутст</u>	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<u>отсутст.</u>	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	<u>соотв.</u>	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	<u>да</u>	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>созданы</u>	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	<u>+</u>	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	<u>в наличии</u>	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<u>в наличии</u>	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<u>нет</u>	
13. Наличие графика питания	<u>в наличии</u>	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<u>удовл.</u>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	<u>размещ.</u>	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<u>вкусно</u>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии _____

Подписи членов комиссии

Медведева О.С.
Иванова Ю.А.
Даниленко В.В.

М.
Ивану
В.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 18.12.2004

Время: 9.00

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	<u>в наличии</u>	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	<u>в наличии</u>	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	<u>отсут</u>	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<u>отсут</u>	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	<u>соотв</u>	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	<u>да</u>	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>созданы</u>	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	<u>+</u>	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	<u>в наличии</u>	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<u>в наличии</u>	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<u>нет</u>	
13. Наличие графика питания	<u>в наличии</u>	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<u>удовл</u>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	<u>формиров</u>	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<u>хорошо</u>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии _____

Подписи членов комиссии

Рудобенец М.А.

Кривошова Н.С.

Александров А.В.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 9.12

Время: 23.12.2024

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	+	
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	+	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	+	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	+	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	+	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)	+	
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	+	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	+	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	+	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	-	
13. Наличие графика питания	+	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<u>удовл.</u>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	+	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<u>очень вкусно</u>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд		

Выводы комиссии _____

Подписи членов комиссии

Иван

Мерзеева Д.С.
Иванова Ю.А.
Жаппиева В.В.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки: 2.50

Время: 17.01.2025

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	+	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	+	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	+	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	+	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	+	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	+	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	+	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	+	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	—	
13. Наличие графика питания	+	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	<u>удовл</u>	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	<u>размещ</u>	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	<u>хорошо</u>	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<u>хорошо</u>	

Выводы комиссии качество блюд соответствует
требованиям

Подписи членов комиссии

Иванов
Иванов
Иванов

Медведева Д.С.
Иванова И.А.
Данилина В.В.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

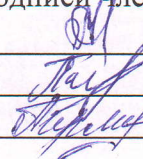
Дата проведения проверки: 29.09.2025

Время: 8.40

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	+	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	+	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	+	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	+	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	+	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)		
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	+	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	+	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	+	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет	
13. Наличие графика питания	+	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	удовле	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	размещено	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	вкусно	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд	вкусно, хорошо	

Выводы комиссии: Питание соответствует требованиям, меню
качественно, соблюдаются правила гигиены

Подписи членов комиссии



Рудобенец М.А.
Председатель
Туршарзоева А.Н.

**Акт проверки
родительского контроля организации горячего питания в МОУ «СОШ № 101»**

Дата проведения проверки:

Время: 10.02.2025 9:45

	Отметка о выполнении	Примечание
1. Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	+	
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	+	
3. В меню отсутствуют повторы блюд	+	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5. Соответствие блюд весу, указанному в меню	+	
6. Еда на накрытых столах приемлемой температуры	+	
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (индивидуальное меню)	+	Заявок нет
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
9. Наличие и использование моющих средств при входе в обеденный зал	+	
10. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	+	
11. Наличие и использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	+	
12. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет	
13. Наличие графика питания	+	
14. Состояние обеденного зала (уборка поверхности столов, наличие салфеток, столовых приборов)	удовл.	
15. Размещение информационно-просветительских материалов (стенды/памятки) по правилам питания	+	
16. Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд	хорошо	
17. Мнение детей о вкусовых качествах блюд	хорошо	

Выводы комиссии Питание осуществляется в соответствии с графиками питания, меню

Подписи членов комиссии

Ильина В.В.
Медведева В.С.

