

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 4

В ходе проверки школьного пищеблока 17.10.2023 г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Члек Л.А.	1. Санитарное состояние обеденного зала 2. Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3. Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	<i>Санитарное состояние удовлетворительно. При уборке по графику.</i> <i>И.И.И. И.И.И.</i>
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; 5. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9. санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	<i>карниз - картонная плёнка холодно, термометр по норме, внешне качество не соответствует норме, санитарное состояние, внешний вид сотрудников соответствует требованиям.</i>

Санитарное состояние, внешний вид сотрудников соответствует требованиям. Классные руководители присутствуют, меню соответствует. При наваривании, меры и компетентно принимаются. В столовой чисто.

Представители родительского контроля Юрикова Е.Ю. Юрикова
Чиркова М.В. Чиркова

Специалист по питанию: Члек Л.А. Члек Л.А.

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха О.В.

В соответствии с приказом МБОУ СОШ №6 № 487 от 03.11.2020 года «Об организации родительского контроля за организацией школьного питания» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

Акт № 3

В ходе проверки школьного пищеблока 17.10.2023г. проверялось:

Ответственный	Что проверяется	Отметка о выполнении
Члек Л.А.	1.Санитарное состояние обеденного зала 2.Соблюдение графика проветривания и генеральных уборок обеденного зала 3.Присутствие классных руководителей в столовой во время приема пищи учащихся	Санитарное состояние удов.летворительное чисто, контроль классных руководи- телей осуществляется
Представители родительского контроля	4. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню; 5.условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; 6.наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; 7.объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; 8. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей 9.санитарное содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	Меню соответствует требованиям в спецификации и пищевой уклад санитарное состояние обеденного зала мебели и посуды удовлетворительное проводится уборка в помещении чисто, проветривается

Представители родительского контроля

Александровна

Аксенова Мария

Специалист по питанию: Члек Л.А.

Члек

Ознакомлен: Блоха О.В.

Блоха