

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 № 2

В ходе проверки школьного пищеблока 27.02.2025г. 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	Зал убраный после каждой перемены Проветривается классные руко- водители во время приёма пищи нах
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.	На 27.02.25г. меню соответ- ствует, чистая столовая детей соблюдаются, сотрудники в форме, отходы убираются, блюда пригото- влены вкусные, Зал красивый.

Представители родительского контроля

Егорова А.В. Ермаков

Канраузове Л.А.А.

Специалист по питанию: Члек Л.А.

Члек

Ознакомлен: Блоха О.В.

Блоха

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 № 1

В ходе проверки школьного пищеблока 31.01.2025г. 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 обеденного зала на высоте, персонал присутствовал
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.объем 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.	пробовали макароны с котлетой, суп рассольный, заправка со вкусом. Еда вкусная и нафарширована. Макароны тушёные, рассольный суп, котлеты, пересолены. Заправка как в детском саду. Еда вкусная, еда вкусная, порция не маленькая, хорошо. Персонал в средствах защиты, маски, шапки. Столовая чистая.

Представители родительского контроля Моркова Надежда Ивановна

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

Ознакомлен: Блоха О.В. Блоха О.В.