

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 02.09.2024

Время проверки 10:30

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.,
Белюжкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепилина О.М.
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Паштет свиной с ветчиной
Выход по меню (гр.) 43 (порция)
Фактический выход (гр.) 43
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Чай с лимоном
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Шницель детский
Выход по меню (гр.) 56
Фактический выход (гр.) 56
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 30
Фактический выход (гр.) 30
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Макаронные изделия
Выход по меню (гр.) 180 отваренные
Фактический выход (гр.) 180
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Дети довольны. Всё понравилось.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. Ж
Карташова Н.С. Ж
Белюжкая Ю.А. Ж
Лукьяненко С.В. Ж
Зацепилина О.М. Ж

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.09.2024г.

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетменкова З.В., Карташова Н.С., Белшукан Ю.А., Лукьянченко С.В., Зацепишина О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Бутерброд зерновой
 Выход по меню (гр.) 65
 Фактический выход (гр.) 65
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
 Выход по меню (гр.) 40
 Фактический выход (гр.) 40
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша пшеничная вязкая
 Выход по меню (гр.) 200
 Фактический выход (гр.) 200
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с молоком
 Выход по меню (гр.) 200
 Фактический выход (гр.) 200
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии: Тетменкова З.В. Тт
 Карташова Н.С. Кати
 Белшукан Ю.А. Белм
 Лукьянченко С.В. Лу
 Зацепишина О.М. Зац

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 18.09.2024г.

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Темникова З.В., Карташова Н.С., Белкина Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепишина О.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Бутерброд корочный
 Выход по меню (гр.) 40
 Фактический выход (гр.) 40
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
 Выход по меню (гр.) 30
 Фактический выход (гр.) 30
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша "Дружба"
 Выход по меню (гр.) 200
 Фактический выход (гр.) 200
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с молоком
 Выход по меню (гр.) 200
 Фактический выход (гр.) 200
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Очень вкусно. Спасибо!

Члены комиссии: Темникова З.В. ТМ
Карташова Н.С. Кар
Белкина Ю.А. Бел
Лукьяненко С.В.
Зацепишина О.И. Ор

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 26.09.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Метикова З.В., Карташова Н.С., Беллукая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зациенкина О.М.
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда <u>Полдворец светлые (перушицы)</u>	Наименование блюда <u>Хлеб пшеничный</u>
Выход по меню (гр.) <u>50</u>	Выход по меню (гр.) <u>200</u>
Фактический выход (гр.) <u>50</u>	Фактический выход (гр.) <u>200</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>

Наименование блюда <u>Плов из риса птицы</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>200</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>200</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда <u>Чай с сахаром</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>200</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>200</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии: Метикова З.В. ИМ
Карташова Н.С. ИМ
Беллукая Ю.А. ИМ
Лукьяненко С.В. ИМ
Зациенкина О.М. ИМ

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.10.2024

Время проверки 11²⁵

Состав комиссии: Метикова ЗВ, Карташова Н.С., Беллукан Н.А., Лукьяненко СВ, Зацепишина О.М.
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда <u>Омлет свиные (порционные)</u>	Наименование блюда <u>Чай с сахаром</u>
Выход по меню (гр.) <u>30</u>	Выход по меню (гр.) <u>200</u>
Фактический выход (гр.) <u>30</u>	Фактический выход (гр.) <u>200</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>
Наименование блюда <u>«Ежики» с овощами</u>	Наименование блюда <u>Хлеб пшенич.</u>
Выход по меню (гр.) <u>70</u>	Выход по меню (гр.) <u>50</u>
Фактический выход (гр.) <u>70</u>	Фактический выход (гр.) <u>50</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>
Наименование блюда <u>Картофельное пюре</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>150</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>150</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Дети довольны. Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Метикова ЗВ ЗВ
Карташова НС Кар
Беллукан НОА Белл
Лукьяненко СВ Л
Зацепишина О.М О.М

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.10.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Метикова З.В., Карташова Н.С., Белыкина Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепилина О.М.
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Полмиска с ветчиной
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Плов из риса и курицы
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Тай с сахаром
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/ съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии: Метикова З.В. ИМ
Карташова Н.С. Кар-
Белыкина Ю.А. Бел
Лукьяненко С.В. Л
Зацепилина О.М. Зац

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 16.10.2024

Время проверки 10.30

Состав комиссии:

Меншикова З.В., Карташова Н.С.,
Белицкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацеттиска О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Бутерброд черничный
Выход по меню (гр.) 70
Фактический выход (гр.) 70
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 30
Фактический выход (гр.) 30
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Каша "Дружба"
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с молоком
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Очень вкусно. Репутация высокая.
Члены комиссии: Меншикова З.В. ИИ
Карташова Н.С. Каф.
Белицкая Ю.А. Бед
Лукьяненко С.В. ИИ
Зацеттиска О.М. Офис

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 24.10.2024

Время проверки 11,25

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.

Билицкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепилина О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке рыявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Пеницилл светлый
Выход по меню (гр.) 50 (перезаменил)
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Плов из риса с курицей
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с сахаром
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Спасибо! Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. ТТ
Карташова Н.С. Н.С.
Билицкая Ю.А. Ю.А.
Лукьяненко С.В. С.В.
Зацепилина О.М. О.М.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

Основание проверки: Проверка школьной столовой
(наименование образовательной организации)
 Комиссия в составе: родители, 3 чел.
 Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.
 Члены комиссии: Шесарева С.В., Макашова Г.А.

В присутствии ЗР по ВР Тенишевой З.В.
Сек. уч. пед. Зюземиной В.М.
 составили настоящий проверочный лист о том, что «6» ноября 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	119	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	506	г
Общая масса несъеденной пищи	2,4	кг
Индекс несъедаемости	4,0	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая Т.С.
Шесарева С.В.
Макашова Г.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелица Н.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: Проверка школьной столовой
 Комиссия в составе: родители, 3 чел
 Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.
 Члены комиссии: Белодуркина Р.А., Макашова Г.А.

В присутствии ЗВ по ВР Темниковой З.В.
соу. пер. Зацешинской О.П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» ноября 2014 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	128	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,7	кг
Индекс несъедемости	4,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая Т.С. Р.А.
Белодуркина Р.А. Г.А.
Макашова Г.А. Т.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шумилина Н.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: Проверка школьной столовой

Комиссия в составе: родители, 3 чел.

Председатель комиссии: Тотрицкая Т.С.

Члены комиссии: Макашова Г.А., Суреренко А.Н.

В присутствии: ЗЯ по ВР Метликовой З.В.

соу. пед. Зацепишиной О.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» ноября 2024 в 1 смену на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	116	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,5	кг
Индекс несъедаемости	4,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Тотрицкая Т.С.

Макашова Г.А.

Суреренко А.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Щуцкишина Н.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой
 Комиссия в составе: родители, 3 чел.
 Председатель комиссии: Волпринская М.С.
 Члены комиссии: Шекарка С.В., Сиренико Н.Н.

В присутствии ЗЯ по ИОР Бутылкиной З.И.
сов. пер. Зацепишиной О.И.
 составили настоящий проверочный лист о том, что «25» исабре 2024 в 1 смену на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	108	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,2	кг
Индекс несъеданности	4,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Волпринская М.С.
Шекарка С.В.
Сиренико Н.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелина Н.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой
 Комиссия в составе: родители, 3 чел
 Председатель комиссии: Витрицкая М.С.
 Члены комиссии: Белодуркина Р.А., Исеева С.В.

В присутствии ЗД по ВР Метликовой З.В.
о.у. пер. Золотининой О.М.
 составили настоящий проверочный лист о том, что «03» декабря 2024г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	109	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	1,9	кг
Индекс несъедаемости	3,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая М.С.
Белодуркина Р.А.
Исеева С.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шумиловна Н.Т.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой

Комиссия в составе: родители, 3 чел.

Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.

Члены комиссии: Махачова Г.А., Сисарева С.В.

В присутствии ЗЯ по ВР Метлицкой З.В.

соу. пед. Зацепицкой О.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» декабря 2014 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>117</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2,4</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,1</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая Т.С.

Махачова Г.А.

Сисарева С.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмина Г.Ф.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка меню школьной столовой
 Комиссия в составе: родители, 3 чел.
 Председатель комиссии: Витрицкая М.С.
 Члены комиссии: Макашова Г.А., Володуркина Р.А.

В присутствии ЗД по ВР Метлицкой ЗВ
соц. пед. Зацепишиной О.М.
 составили настоящий проверочный лист о том, что «19» декабря 2024 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	121	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,5	кг
Индекс несъедаемости	4,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Витрицкая М.С.
Макашова Г.А.
Володуркина Р.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмина Г.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____ 20__ г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой

Комиссия в составе: родители, 3 чел.

Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.

Члены комиссии: Сидеренко Н.Н., Балодуркина Р.А.

В присутствии: ЗД по ВР Метликовой Э.В.

соч. пед. Зацетлиной О.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» декабря 2014г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	119	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,5	кг
Индекс несъедаемости	4,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Витрицкая Т.С.
Сидеренко Н.Н.
Балодуркина Р.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шумиловская Н.С.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 09.07.2025г.

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Тетшикова ЗВ, Карташова Н.С.

Белшукан Ю.А., Мухомешко СВ, Зацепишина О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Фруктовая нарезка
 Выход по меню (гр.) 105 (объем)
 Фактический выход (гр.) 105
 Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Квиц-пирог
 Выход по меню (гр.) 50
 Фактический выход (гр.) 50
 Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Каша гречневая
 Выход по меню (гр.) 170 по-купечески
 Фактический выход (гр.) 170
 Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с сахаром
 Выход по меню (гр.) 200
 Фактический выход (гр.) 200
 Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/ съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за - (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак! Дети довольны!

Члены комиссии: Тетшикова ЗВ ТМ
Карташова Н.С. д.ф.
Белшукан Ю.А. д.ф.
Мухомешко СВ М
Зацепишина О.М. д.ф.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 17.01.2025г

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетешкова ЗВ Карташова НС

Белуцкая Ю.А. Лукьяненко СВ Зацепишина ОМ

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Мясные шарики с овощами
 Выход по меню (гр.) 90
 Фактический выход (гр.) 90
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
 Выход по меню (гр.) 50
 Фактический выход (гр.) 50
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша вязкая (пшеничная)
 Выход по меню (гр.) 160
 Фактический выход (гр.) 160
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Фрукто-чай
 Выход по меню (гр.) 200
 Фактический выход (гр.) 200
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкуснейшая завтрака! Спасибо!

Члены комиссии:
Тетешкова ЗВ ИИ
Карташова НС ЗКФ
Белуцкая Ю.А. ЗКФ
Лукьяненко СВ И
Зацепишина ОМ ИИ

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 23.01.2025г

Время проверки 1030

Состав комиссии: Тетяшкова ЗМ Карташова Г.С.
Белицкая Ю.А Лукьяненко СВ Зацепишина ОМ

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Фруктовая нарезка
Выход по меню (гр.) 105 (сдобы)
Фактический выход (гр.) 105
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Кисель малиновый
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Каша гречневая
Выход по меню (гр.) 170 по-фактически
Фактический выход (гр.) 170
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с сахаром
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет!

Намного! Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетяшкова ЗМ Г.С.
Карташова Г.С. Р.С.
Белицкая Ю.А. Б.С.
Лукьяненко СВ Л.С.
Зацепишина ОМ О.С.