

«Организация горячего питания младших школьников»

от 09.10.2022

Представители общешкольного родительского комитета :

В присутствии социального педагога школы, классных руководителей первых классов

ПРОВЕРИЛИ СЛЕДУЮЩЕЕ:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительно
2. Внешний вид сотрудников осуществляющих раздачу готовых обедов белый халат, каска
3. Температурный режим обедов соблюден
4. Сервировка обеденных столов соблюдена
5. Сопровождение обучающихся в столовую классный руководитель
6. Как осуществляется гигиеническая обработка рук обучающихся перед приемом пищи: установка мыльницы в туалетной комнате
7. Наличие в обеденном зале ознакомительной информации относительно здорового питания имеется
8. Выявление индекса несъедаемости пищи 4,2 %

ВЫВОДЫ, РЕКОМЕНДАЦИИ, ЗАМЕЧАНИЯ

замечаний нет, организация питания
удовлетворительно, соответствует
нормам и требованиям

ПОДПИСИ ПРОВЕРЯЮЩИХ: Карюковская Карюковская В.Ю.

Минина Т.В.
Иванов Н.М. Громова

АКТ № 2/1

«Проведение родительского контроля
по организации горячего питания обучающихся начального звена»
от 11.11.2024г.

Представители общешкольного родительского комитета :

С.Н. Плевако – председатель общешкольного родительского комитета

М.Н. Кулишова

В присутствии социального педагога школы Н.М. Протасовой

ПРОВЕРИЛИ СЛЕДУЮЩЕЕ:

Коэффициент несъедаемости пищи обучающихся вторых классов

ВЫВОДЫ, РЕКОМЕНДАЦИИ, ЗАМЕЧАНИЯ

1. На момент проверки присутствовало 22 обучающихся вторых классов.

2. Коэффициент несъедаемости пищи обучающимися 2-х кл. составил 5,3%

ПОДПИСИ ПРОВЕРЯЮЩИХ:

Кулишова М.Н.
Плевако С.Н.

АКТ № 3

«Организация горячего питания школьников»

от 21.01.2025г.

Представители общешкольного родительского комитета :

Гилева С.Н., Шкуратова С.А.

В присутствии социального педагога школы, директора школы

ПРОВЕРИЛИ СЛЕДУЮЩЕЕ:

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует
2. Внешний вид сотрудников пищеблока и лиц, осуществляющих раздачу готовых обедов соответствует
3. Температурный режим обедов соблюдается
4. Сервировка обеденных столов соблюдается
5. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляется классным руководителем
6. Гигиеническая обработка рук об-ся перед посещением столовой: осуществляется
7. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответствует
8. Наличие меню в обеденном зале в наличии
9. Удовлетворенность детей качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей удовлетворительно

10. Коэффициент удовлетворенности детей 3,6%

ВЫВОДЫ, РЕКОМЕНДАЦИИ, ЗАМЕЧАНИЯ

нет

ПОДПИСИ ПРОВЕРЯЮЩИХ: Гилева Гилева С.Н.

Шкуратова С.А.

Громова Я.В. (исполнитель)