

9.10.2020г.

Родительский комитет по французской школе гимназии.

Жизни школы гимназии
составов №76.

9 октября 2020 года был проведен
родительский комитет школы.
Составили программу, мероприятия, меню
и соответствующие задания по теме.
Презентацию меню для родителей
комитет гимназии гимназии. Меню
соответствует требованиям по теме
комитета.

В состав комитета составили:

1. Арнаутова С.П. - зам. директора УВР.
2. Букина Е.С. - родитель Б.А.
3. Софрон Е.О. - родитель Л.Б.
4. Бондарева В.А. - родитель В.А.

По результатам комитета можно отметить:

1. Соответствие требованиям для утверждения меню.
2. Соответствие требованиям для утверждения меню.
3. Условие соблюдения правил личной гигиены детей.
4. Соответствие санитарной обстановке у сотрудников школы.

6. На момент подачи заявления бюджета были
вперёд сформированы.

7. По окончанию заявления суммы были убранны
и обработаны.

С актом проверки ознакомился председатель
родительского комитета.

Богданов В.А. 

Сотрун Е.В.



Сущинский Е.С.



Артамонов С.Н.



Родительский контроль за организацией горячего питания.

Акт осмотра школьной столовой № 76

- 13.11.20 г. был проведен родительский контроль школьной столовой. По результату контроля можно отметить;
1. Меню соответствовало заявленному на день.
 2. Кухня, холодильники, состояние обеденного зала столовой, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд соответствует норме САНПИН
 3. Условия соблюдения правил личной гигиены детей соблюдаются
 4. Объем пищевых отходов после приема пищи составляет около 30%.
 5. Температурный режим горячих блюд соответствовал требованиям
 6. По окончании приема пищи детей, столы были убраны и обработаны.

В составе комиссии состояли:

1. Мельникова О.В. Мамин
2. Мелованова Т.А. Мерз
3. Артаутова С.Н. Орех

12.01.2021.
Принятый комиссией за организационно
технические

Бракеров (акт бракерской комиссии)

Цель: Проверка качества вилки. 12 января 2021.

Бракерская комиссия в составе трёх человек:

Богданов В.А. - организатор вилки.

Золотухин В.В. - зав. производством и качеством продукции.

Армагисов С.П. - ответственный за организационно-технические вопросы.

1. Соответствие изначальной оценке, соответствующей оценке на вторичном дне первой проверки.
2. Была смена бракерской пробы за разницу готовой продукции.
3. Проверка всех видов соответствия требованиям.
4. Проверка качества соответствия требованиям продукции, которая соответствовала требованиям.
5. Проверка (вс) соответствия требованиям завершенной оценки.

Заключение: Организационно-техническая оценка
приемлемой инициативы соответствовала норме.

С актом проверки бракерской комиссии
ознакомлены:

Богданов В.А. 

Золотухин В.В. 

Армагисов С.П. 



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 76» Свердловского района г. Красноярска

660079, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 96, тел.: 217-99-27
сайт: 76школа.рф e-mail: krschool_76@mail

Лист проверки качества организации питания

№п/п	Показатели качества	Замечания, комментарии
1.	Санитарно -техническое состояние обеденного зала:	
	- Обеленные столы	<i>в норме</i>
	- стулья	<i>в норме</i>
	- посуда	<i>в норме</i>
	-уборка обеденного зала	<i>производится</i>
	- проветривание	<i>производится</i>
	- Наличие и состояние специальной одежды у сотрудников пищеблока	<i>есть</i>
2.	Наличие условий для правил личной гигиены обучающихся:	<i>есть</i>
	-раковина, мыло, средства дезинфекции.	<i>есть</i>
3.	Цикличное меню	<i>соответствует</i>
4.	График организации питания обучающихся	<i>есть</i>
5.	Соответствие готовых блюд (вес, внешний вид, вкусовые качества)	<i>соответствует дизайну меню</i>
6.	Предложения	<i>! Улучшить качество постановки: больше фруктов, св. овощей в контрольный завтрак супа (по норме 15 гр) по вкусу 10 - 12 ч.</i>

Дата: *12.02.2021*

Члены комиссии:

*Ариштанов С.П. - зав. ШС
Засекина В.В. - зам. зав. ШС
Бурмачев Н.М. - зам. зав. ШС*

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 46

Адрес организации: 60 лет Октября 96

Дата и время заполнения: 29.03.21

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Бурас Е.М., 2 В класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки		✓
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СОШ № 46

Адрес организации: б-д Свободы, 96

Дата и время заполнения: 30.03.2021

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Храмова Т.А., 5А, 8 923 5750019

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ сш №6

Адрес организации: 60 сел Октябрьск, 96

Дата и время заполнения: 31.03.21 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Вероткина О. И., 26 №

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СОШ № 46

Адрес организации: 680006 Саткинский р-н

Дата и время заполнения: 10.04.2017

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Бурмачев Н.Н., 26-09-17

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ ЕШ № 46

Адрес организации: Еврейский бульвар № 46

Дата и время заполнения: 2.04.2017

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Пасина О.М. 308-00-11

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	