

АКТ 1

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выхода готовых блюд







Сроки проверки: 11.09 – 15.09.2023г.

Проверкой было установлено:

- график приема пищи учащимися МБОУ «СОШ№50 им.Ю.А.Гагарина» (график питания) имеется;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов проводится в соответствии с графиком;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;
- питание учеников младших классов проводится в соответствии с новыми СанПиНами;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия их хранения соблюдаются в соответствии с сопроводительной документацией;
- в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, сыпучие продукты хранятся в закрытых емкостях;
- правила товарного соседства соблюдаются;
- вес готовых порций соответствует выходу, заявленному в меню.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами, нарушений не выявлено. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. 
Чистилина М.А. 
Макаренко Е.В. 
Полякова Е.В. 
Жукова Л.И. 
Плешакова Н.В. 

АКТ 2

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы
**Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»**






Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
 2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
 3. Проверка соответствия веса порций выхода готовых блюд
 4. Проверка ассортимента и качества продукции в школьном буфете
- Сроки проверки: 18.09. – 22.09.2023г.**

Проверкой было установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак;
 - столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
 - состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
 - график посещения столовой учащимися имеется;
 - за каждым из классов закреплено время посещения столовой и место в столовой;
 - потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
 - сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
 - на всех продуктах на момент проверки были ценники.
 - сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами.
 - пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
 - ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, продукция выдается с использованием салфеток и полиэтиленовых пакетов;
 - технология приготовления блюд соблюдается;
 - продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
 - температурный режим в холодильниках поддерживается на уровне требований, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 - вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
- Вывод:** в МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. 
Чистилина М.А. 
Макаренко Е.В. 
Полякова Е.В. 
Жукова Л.И. 
Плешакова Н.В.

АКТ 3

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

**Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»**

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Организация работы школьной столовой

Сроки проверки: 25.09 – 29.09. 2023г.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, составленное в соответствии с требованиями.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной одеждой.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ№ 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. *Приколотина*
Чистилина М.А. *Чистилина*
Макаренко Е.В. *Макаренко*
Полякова Е.В. *Полякова*
Жукова Л.И. *Жукова*
Плешакова Н.В. *Плешакова*

АКТ 4

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы
Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ
«СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выхода готовых блюд
4. Проверка ассортимента и качества продукции в школьном буфете

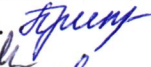


Сроки проверки: 02.10 – 06.10.2023 г.




Проверкой было установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» размещена необходимая информация по организации питания, 10-дневное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет куриных.
- При взвешивании 5 котлет, полученная масса равнялась 454г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 90г).
- При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что объем порций соответствует возрастной потребности детей.
- Организация питания: в столовой дежурят учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья и обработки рук имеются раковины, мыло, дезинфицирующие средства. Сушат руки при помощи двух электрических сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай или компот.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. 
Чистилина М.А. 
Макаренко Е.В. 

Полякова Е.В. 
Жукова Л.И. 
Плешакова Н.В. 

АКТ 5

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

**Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»**

Цель проверки:

1. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выходу готовых блюд







Сроки проверки: 09.10 – 13.10.2023г.

Проверкой было установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов проводится в соответствии с графиком;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;
- питание учеников младших классов проводится в соответствии с новыми СанПиНами;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия их хранения соблюдаются в соответствии с сопроводительной документацией;
- в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, сыпучие продукты хранятся в закрытых емкостях;
- правила товарного соседства соблюдаются;
- вес готовых порций соответствует выходу, заявленному в меню.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая работает в соответствии с требованиями, предъявляемыми нормативно-правовыми актами, нарушений не выявлено. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. 
Чистилина М.А. 
Макаренко Е.В. 
Полякова Е.В. 
Жукова Л.И. 
Плешакова Н.В. 

АКТ 6

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Проверка ассортимента и качества продукции в школьном буфете.
3. Организация работы школьной столовой.

Сроки проверки: 16.10. – 20.10.2023 г.

Проверкой было установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- график посещения столовой учащимися имеется;
- за каждым из классов закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами.
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, продукция выдается с использованием салфеток и полиэтиленовых пакетов;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
- температурный режим в холодильниках поддерживается на уровне требований, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. *Прикол*
Чистилина М.А. *М.А.*
Макаренко Е.В. *Макар*
Полякова Е.В. *Поля*
Жукова Л.И. *Жуков*
Плешакова Н.В. *Плеш*

АКТ 7

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

**Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»**

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Организация работы школьной столовой

Сроки проверки: 23.10– 27.10.203г.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, составленное в соответствии с требованиями.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной одеждой.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ№ 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. *Приколотина*
Чистилина М.А. *Чистилина*
Макаренко Е.В. *Макаренко*
Полякова Е.В. *Полякова*
Жукова Л.И. *Жукова*
Плешакова Н.В. *Плешакова*

АКТ 8

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание

Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,

Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,

Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,

Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,

Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выхода готовых блюд
4. Проверка ассортимента и качества продукции в школьном буфете

Сроки проверки: 07.11. – 10.11.203 г.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» размещена необходимая информация по организации питания, 10-дневное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет куриных.
- При взвешивании 5 котлет, полученная масса равнялась 454г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 90г).
- При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: в столовой дежурят учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья и обработки рук имеются раковины, мыло, дезинфицирующие средства. Сушат руки при помощи двух электрических сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай или компот.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:


Приколотина Н.В. 

Чистилина М.А. 

Макаренко Е.В. 

Полякова Е.В. 

Жукова Л.И. 

Плешакова Н.В. 

АКТ 9

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание

Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,

Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,

Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,

Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,

Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выходу готовых блюд

Сроки проверки: 13.11 – 17.11.2023г.

Проверкой было установлено:


- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов проводится в соответствии с графиком;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;
- питание учеников младших классов проводится в соответствии с новыми СанПиНами;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия их хранения соблюдаются в соответствии с сопроводительной документацией;
- в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, сыпучие продукты хранятся в закрытых емкостях;
- правила товарного соседства соблюдаются;
- вес готовых порций соответствует выходу, заявленному в меню.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая работает в соответствии с требованиями, предъявляемыми нормативно-правовыми актами, нарушений не выявлено. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. 

Чистилина М.А. 

Макаренко Е.В. 

Полякова Е.В. 

Жукова Л.И. 

Плешакова Н.В. 

АКТ 10

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
 2. Организация работы школьной столовой
- Сроки проверки: 20.11 – 24.11.2023г.**

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, составленное в соответствии с требованиями.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной одеждой.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ№ 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. *Приколотина*
Чистилина М.А. *Чистилина*
Макаренко Е.В. *Макаренко*
Полякова Е.В. *Полякова*
Жукова Л.И. *Жукова*
Плешакова Н.В. *Плешакова*

АКТ11
по итогам проведения общественного контроля питания
Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Жукова Л.И. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выхода готовых блюд






Сроки проверки: 27.11 – 01.12.2023г.

Проверкой было установлено:

- график приема пищи учащимися МБОУ «СОШ№50 им.Ю.А.Гагарина» (график питания) имеется;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов проводится в соответствии с графиком;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;
- питание учеников младших классов проводится в соответствии с новыми СанПиНами;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия их хранения соблюдаются в соответствии с сопроводительной документацией;
- в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, сыпучие продукты хранятся в закрытых емкостях;
- правила товарного соседства соблюдаются;
- вес готовых порций соответствует выходу, заявленному в меню.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами, нарушений не выявлено. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. 
Чистилина М.А. 
Макаренко Е.В. 
Полякова Е.В. 
Жукова Л.И. 
Плешакова Н.В. 