

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,

Телегина С.Ю. – 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: 09.12 – 13.12.2024г.

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*
Телегина С.Ю. *Телегина*
Плешакова Н.В. *Плешакова*

АКТ 11

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,

Телегина С.Ю. – 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: 16.12 – 20.12.2024 г.

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.

Телегина С.Ю.

Плешакова Н.В.

АКТ 12

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,
Телегина С.Ю. – 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: 23.12. –27.12.2024 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. *[подпись]*
Чистилина М.А. *[подпись]*
Макаренко Е.В. *[подпись]*
Полякова Е.В. *[подпись]*
Телегина С.Ю. *[подпись]*
Плешакова Н.В. *[подпись]*

АКТ 13

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,
Телегина С.Ю. – 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: 13.01. – 17.01.2025 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 СаНиНами;
- 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. 
Телегина С.Ю. 
Плешакова Н.В. 

АКТ 14

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,
Телегина С.Ю. – 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: 20.01. – 24.01.2025 г.

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.
Телегина С.Ю.
Плешакова Н.В.

Приколотина Н.В.
Чистилина М.А.
Макаренко Е.В.
Полякова Е.В.
Телегина С.Ю.
Плешакова Н.В.

АКТ 15

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,
Телегина С.Ю. – 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: 27.01. – 31.01.2025 г.

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 порции 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. 
Телегина С.Ю. 
Плешакова Н.В. 