

Акт № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся  
в МАОУ «СОШ № 14»

15.09.2022  
12:40

**Цель:** проведение общественного контроля, выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14»

**Комиссия:**

Арсенова Е.В.  
Койфман Т.А.

Составлен настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 14» г. Великий Новгород.

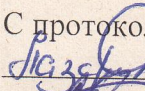
В ходе проверки установлено:

1. В наличии имеется график приёма пищи.
2. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках.
3. Составленное меню и качество приготовленной продукции в соответствии с требованиями.
4. Питание учеников 1-4 классов разведено по времени в соответствии с нормами СанПин.
5. Для мытья рук имеются раковины. Мыльницы с мыло имеются. Электросушилка для рук в наличии.
6. Столы чистые. Накрывают непосредственно перед приёмом пищи.
7. Организовано питание для детей с пищевой аллергией.

**Вывод**

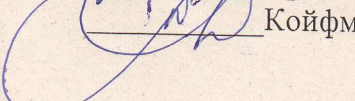
В МАОУ «СОШ № 14» г. Великий Новгород организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

 Лазарева Ю.И.

 Броконова В.В.

 Арсенова Е.В.

 Койфман Т.А.

**Акт 3**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся**  
**в МАОУ «СОШ № 14».**

14.11.2022.

Время: 11:25

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14».

Комиссия в составе:

Арсенова Е.В. – социальный педагог

Вишнёва Е.Ю. – представитель родительской общественности

Ермак О.В. - представитель родительской общественности,

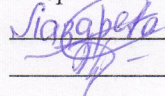
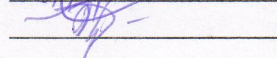
Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 14».

В ходе проверки установлено:




- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов, Школьной столовой было предложено разнообразное меню.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- 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.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 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.
- 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.
- 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 МАОУ «СОШ № 14 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.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

 Лазарева Ю.И.  
 Броконова В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Арсенова Е.В.  
 Вишнёва Е.Ю.  
 Ермак О.В.

**Акт 2**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся**  
**в МАОУ «СОШ № 14».**

10.10.2022.

Время: 12.00

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14».

Комиссия в составе:

Арсенова Е.В. – социальный педагог

Зелина О.Н. – представитель родительской общественности

Ермак О.В. - представитель родительской общественности,

Клочан Ю.С. - представитель родительской общественности составили.

В ходе проверки установлено:


- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1- 11 классов, младшим школьникам 1 смены 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;
- имеется график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.


**Вывод:** в в МАОУ «СОШ № 14» 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.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1.Продолжать работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:


 Лазарева Ю.И.

 Броконова В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Арсенова Е.В.

 Зелина О.Н.

 Ермак О.В.

**Акт 4**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся**  
**в МАОУ «СОШ № 14».**

12.12.2023.

Время: 11.35

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14».

Комиссия в составе:

Арсенова Е.В. – социальный педагог

Яковлев А.А. - представитель родительской общественности,

Клочан Ю.С. - представитель родительской общественности.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 14»

В ходе проверки установлено:


- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
  - Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
  - При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
  - Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
  - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. 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.
  - Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
  - Вывод: в МАОУ «СОШ № 14» 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.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Классным руководителям провести беседы с детьми о правильном питании и правилах поведения в столовой

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

 Лазарева Ю.И.

 Броконова В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Арсенова Е.В.

 Яковлев А.А.

 Клочан Ю.С.

**АКТ № 5**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся в**  
**МАОУ «СОШ № 14».**

13.02.2023.

Время: 12.00

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14».

Комиссия в составе:

Арсенова Е.В. – социальный педагог

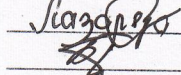

Зелина О.Н. – представитель родительской общественности

В ходе проверки установлено:

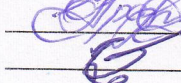

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников; У учащихся школы был обед в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов.
- 2) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- 5) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Сушат руки при помощи электросушилки. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Вывод: МАОУ «СОШ № 14» 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.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

 Лазарева Ю.И.  
 Броконова В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Арсенова Е.В.  
 Зелина О.Н.

**АКТ № 6**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся**  
**в МАОУ «СОШ № 14».**

10.03.2023.

Время: 12.00

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14».

Комиссия в составе:

Арсенова Е.В. – социальный педагог

Зелина О.Н. – представитель родительской общественности

Клочан Ю.С. - представитель родительской общественности составили.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 14»

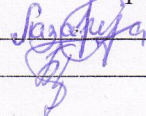
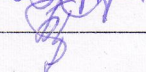
В ходе проверки установлено:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется.
- Сертификаты и декларации на продукты хранения и сроки реализации имеются.
3. Медосмотр сотрудников пищеблока и гигиеническое обучение пройдено.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (градусник) имеется.
5. Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников».
6. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
7. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
8. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции еды соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
9. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки)

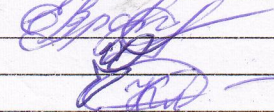


Вывод: в МАОУ «СОШ № 14» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

 Лазарева Ю.И.  
 Брокконова В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Арсенова Е.В.  
 Зелина О.Н.  
 Клочан Ю.С.

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся  
в МАОУ «СОШ № 14».

07.04.2023.

Время: 12.00

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 14».

Комиссия в составе:

Арсенова Е.В. – социальный педагог

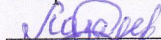
Ермак О.В. - представитель родительской общественности,


В ходе проверки установлено:

1. Сертификаты и декларации на продукты хранения и сроки реализации имеются.
2. Медосмотр сотрудников пищеблока и гигиеническое обучение пройдено.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (градусник) имеется.
4. Присутствие учащихся на пищеблоке не допускается
5. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции еды соответствует норме.

Вывод: в МАОУ «СОШ № 14» организовано питание школьников с. 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

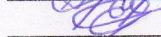
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

 Лазарева Ю.И.

 Броконова В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Арсенова Е.В.

 Ермак О.В.