

АКТ 10  
проверки организации питания в школьной столовой  
филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

Дата проверки: 16.05.2023

Время проверки: 10.25

Состав комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

Цель проверки - организация питания в школьной столовой:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Салат из свежих огурцов - 60г.

I. Щи из свежей капусты на мясном бульоне -250 г.

II. Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом-150 г.

Биточки – 90 г

Хлеб пшеничный -20 г.

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г.

III. Компот из сухофруктов -200г.

Банан – 200 г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-4 классов показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Салат из свежих огурцов	60	342	342	0	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 100%
2	Щи из свежей капусты на мясном бульоне	250	269	267	2	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 99%
3	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом. Биточки	240	347	345	2	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 99 %

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе овощей

Члены комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

АКТ 9  
проверки организации питания в школьной столовой  
филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

Дата проверки: 27.04.2023

Время проверки: 10.25

Состав комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

Цель проверки - организация питания в школьной столовой:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Салат из свежих помидоров с луком - 60г.

I. Щи из свежей капусты -250 г.

II. Плов из курицы-240 г.

Хлеб пшеничный -20 г.

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г.

III. Чай -200г.

Йогурт – 100 г.

Банан – 200 г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.
2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.
3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.
5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.
6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-4 классов показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Салат из свежих помидоров с луком	60	342	342	0	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 100%
2	Щи из свежей капусты	250	269	267	2	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 99%
3	Плов из курицы	240	347	344	3	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 99 %

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе овощей

Члены комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

АКТ 8  
проверки организации питания в школьной столовой  
филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

Дата проверки: 22.03.2023

Время проверки: 10.25

Состав комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

Цель проверки - организация питания в школьной столовой:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Нарезка из свежих помидоров - 60г.

I. Суп картофельный с рыбой -250 г.

II. Макароны изделия отварные-150 г.

Гуляш из отварной говядины – 90 г.

Хлеб пшеничный -20 г.

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г.

III. Сок -200г.

Печенье – 40 г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-4 классов показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Нарезка из свежих помидоров	60	342	342	0	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 100%
2	Суп картофельный с рыбой	250	269	265	4	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 98%
3	Макаронные изделия отварные. Гуляш из отварной говядины	240	347	342	5	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 98 %

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе овощей

Члены комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

АКТ 7  
проверки организации питания в школьной столовой  
филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

Дата проверки: 21.02.2023

Время проверки:

Состав комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

Цель проверки - организация питания в школьной столовой:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия ознакомилась с меню в 1-4 классах:

Икра свекольная - 60г.

I. Суп картофельный с мясными фрикадельками -250 г.

II. Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом-150 г.

Тефтели – 90 г.

Хлеб пшеничный -20 г.

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г.

III. Чай с лимоном -200г.

Йогурт-100г.

Печенье – 40 г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-4 классов показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Икра свекольная	60	342	342	0	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 100%
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	270	265	5	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 97%
3	Каша гречневая. Тефтели	240	350	342	8	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 97 %

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе овощей

Члены комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.



АКТ 6  
проверки организации питания в школьной столовой  
филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

Дата проверки: 26.01.2023

Время проверки:

Состав комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

Цель проверки - организация питания в школьной столовой:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия ознакомилась с меню в 1-4 классах:

Салат из свежих огурцов с растит. маслом- 60г.

I. Суп картофельный с мясными фрикадельками -250 г.

II. Рагу овощное-150 г.

Биточки – 90 г.

Хлеб пшеничный -20 г.

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г.

III. Сок яблочный-200г.

Апельсин-200г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-4 классов показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Салат из свежих огурцов с растит. маслом	60	342	342	0	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 100%
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	270	265	5	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 97%
3	Рагу овощное. Биточки	240	349	342	8	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 95 %

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе овощей

Члены комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

## АКТ 5

проверки организации питания в школьной столовой  
филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

Дата проверки: 19.12.2022

Время проверки:

Состав комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

Цель проверки - предоставление горячего питания школьникам в филиале МБОУ – СОШ № 2 г.Аркадака Саратовской области в с.Малиновка, организация работы столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Нарезка из свежих огурцов - 60г.

I. Щи из свежей капусты -250 г.

II. Каша гречневая рассыпчатая -150 г.

Гуляш из отварной говядины – 90 г.

Хлеб пшеничный -20 г.

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г.

III. Компот из сухофруктов -200г.

Яблоко-200г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников,
- Школьной столовой на 19 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- 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.
- 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 санитарной одеждой (халат, головной убор).

- 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.
6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приемы пищи учениками 1-4 классов показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Нарезка из свежих огурцов	60	342	342	0	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 100%
2	Щи из свежей капусты	250	269	265	4	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 98%
3	Каша гречневая рассыпчатая. Гуляш из отварной говядины	240	348	342	6	«коэффициент съедемости» (процент отхода от массы порции) 97 %

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжать проводить беседы о пользе каши

Члены комиссии:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

## Акт № 4

### проверки организации питания в школьной столовой филиала МБОУ-СОШ № 2 г. Аркадака в с.Малиновка

09.11.2022.  
Время: 10.25

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в филиале МБОУ – СОШ № 2 г.Аркадака Саратовской области в с.Малиновка, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в филиале МБОУ – СОШ № 2 г.Аркадака Саратовской области в с.Малиновка.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы об организации питания
- На сайте школы размещена информация по организации горячего питания, 10-дневное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии рыбы тушеной с овощами.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
- 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.

- **Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	выход по меню	фактический выход	разница при взвешивании
1	2	3		
обед	Огурец свежий	60	60	0
	Борщ на мясном бульоне	250	250	0
	Макаронные изделия отварные	150	150	0
	Гуляш из отварной говядины	80	80	0
	Сок	200	200	0
	Хлеб пшеничный	20	20	0

	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0
--	----------------------	----	----	---

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- % пищи не съедаемой обучающимися - 1,1 %

Количество учащихся	Общий объем приготовленной пищи (кг)	Общий объем остатков (кг)	Доля отходов (%)
13	7.760	0.08	1,03

**Вывод:** в филиале МБОУ – СОШ № 2 г.Аркадака Саратовской области в с.Малиновка, организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

### Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля питания  
в филиале МБОУ – СОШ № 2 г. Аркадака Саратовской области в с. Малиновка.  
10.10.2022.  
Время: 10.25

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в филиале МБОУ – СОШ № 2 г. Аркадака Саратовской области в с. Малиновка, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой филиала МБОУ – СОШ № 2 г. Аркадака Саратовской области в с. Малиновка.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников,
- Школьной столовой на 10 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- 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 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 санитарной одеждой (халат, головной убор).
- У персонала имеется медицинский осмотр.
- 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.

- **Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	выход по меню	фактический выход	разница при взвешивании
1	2	3		
обед	Нарезка из свежих огурцов	60	60	0
	Суп- лапша	250	250	0
	Рыба тушеная с овощами	80	150	0
	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	150	200	0
	Компот из сухофруктов	200		
	Хлеб пшеничный	20	20	0
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0
	Фрукты свежие (яблоко)	200	200	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- % пищи не съеданной обучающимися - 1,5 %

Количество учащихся	Общий объем приготовленной пищи (кг)	Общий объем остатков (кг)	Доля отходов (%)
12	7.080	0.11	1,5

**Вывод:** в филиале МБОУ – СОШ № 2 г.Аркадака Саратовской области в с.Малиновка организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Морозова О.Ю.  
 Глухова А.О.  
 Агапова Н.Л.  
 Селиверстова В.Н.  
 Ракова Л.В.



Акт № 2  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ – СОШ с. Малиновка.

06.09.2022.  
Время: 10.25

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ – СОШ с. Малиновка, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Морозова О.Ю.  
Глухова А.О.  
Агапова Н.Л.  
Селиверстова В.Н.  
Ракова Л.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся начальной школы;
- 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;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
  - пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, даты присутствуют;
  - в меню есть соки, салаты, фрукты, йогурты;
- меню соответствует примерному меню.
  - вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
  - технология приготовления блюд соблюдается.
  - продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
  - температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
  -
- **Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	выход по меню	фактический выход	разница при взвешивании
1	2	3		
обед	Нарезка из свежих огурцов	60	60	0
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	250	0
	Плов из курицы	150	150	0
	Компот из сухофруктов	200	200	0
	Хлеб пшеничный	20	20	0
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0
	Банан	200	200	0

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- бракеражный журнал готовой продукции имеется
- классные руководители сопровождают учащихся на обед.
- % пищи не съеданной обучающимися - 1,3 %

Количество учащихся	Общий объем приготовленной пищи (кг)	Общий объем остатков (кг)	Доля отходов (%)
12	6.120	0.08	1,3

**Вывод:** в МБОУ – СОШ с. Малиновка организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Морозова О.Ю.  
 Глухова А.О.  
 Агапова Н.Л.  
 Селиверстова В.Н.  
 Ракова Л.В.

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ – СОШ с. Малиновка.

02.09.2022.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля:  
выявление нарушений при организации питания в МБОУ – СОШ с. Малиновка.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой на момент нарушений по организации питания

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске 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;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Морозова О.Ю.

Глухова А.О.

Агапова Н.Л.

Селиверстова В.Н.

Ракова Л.В.