

по итогам проведения проверки организации питания в  
МОУ «СОШ №6»

Дата: 05.09.2022.

Время: 10.00

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ «СОШ №6», Лодягина Е.Е., Полякова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:


1. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
3. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
4. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в буфет с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
5. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
6. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс; 5-11 классов;
7. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников; обучающихся среднего и старшего звена;
8. Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьный буфет соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьного буфета признана удовлетворительной.

Члены комиссии по проверке организации обучающихся :

Лодягина Е.Е. 

Полякова Н.Г. 

Иванова Н.Г. 

**Лист №2**  
**по итогам проведения проверки организации питания в**  
**МОУ «СОШ №6».**

10.10.2022.  
Время: 11.00

Цель проведения проверки: предоставление горячего питания школьникам в МОУ «СОШ №6», организация работы буфета.

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ «СОШ №6», Лодягина Е.Е., Полыкова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий лист в том, что была проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класса;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние 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 буфета и место.
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы;

Средств реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии сопроводительных документов.

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в буфете имеется 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.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №6» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Лодягина Е.Е.

Иванова Н.Г.

Полыкова Н.Г.

**Акт №3**  
**по итогам проведения проверки организации питания в**  
**МОУ «СОШ №6».**

14.11.2022  
Время: 11.00

Цель проведения проверки: предоставление горячего питания школьникам в МОУ «СОШ №6», организация работы буфета.

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ «СОШ №6», Додягина Е.Е., Полякова Н.Г., Иванова Н.Г. – составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Школьной столовой на 14ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками буфета соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Буфет обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами, и для соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями действующих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и пропаривающую тару для чистой и неиспользованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя максимально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, тапочки, нескользкая рабочая обувь).
- 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 питание детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №6» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия приняла работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по проверке организационных pitanii:

Лодягина Е.Е.



Иванова Н.Г.



Полыкова Н.Г.



**Акт №4**  
**по итогам общественного контроля за организацией питания**  
**в МОУ «СОШ №6»**

12.12.2022.  
Время: 12.00

Цель проведения проверки: предоставление горячего питания школьникам в МОУ «СОШ №6», организация работы буфета.

Члены комиссии общественного контроля по проверке организации питания образовательного МОУ «СОШ №6», Лодыгина Е.Е., Полякова Н.Г., Иванова Н.Г., Юдина Н.А., составили следующий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

- Школьным буфетом на 12 декабря было предложено меню: завтрак- каша пшеница молочная, бутерброды с маслом и сыром, чай с лимоном, фрукты свежие, обеды- рисовый, макароны отварные и тефтели из птицы, напиток из плодов шиповника, хлеб.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустиция членами комиссии тефтелей.
- При взвешивании 3 тефтелей, полученная масса равнялась 235г, что соответствует норме (масса готовой тефтели- 80 г).
- При дегустиции члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что тарелки 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.
- Экологичность накрываемых столов часто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки мытые, без сколов.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На разливе расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №6» организованно предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по проверке организации питания:

Лодыгина Е.Е.

Иванова Н.Г.

Полякова Н.Г.

Юдина Н.А.

## Акт №5

### по итогам проведения проверки организации питания в МОУ «СОШ №6»

Дата: 16.01.2023.

Время: 10:00.

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ

«СОШ №6», Долгина Е.Е., Полякова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий акт в том, что были проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

1. В здании имеется график (питание) приема пищи;
2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
3. Все сотрудники пищеблока в униформа, защитных маске и перчатках;
4. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в буфет документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
5. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
6. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов; 5-11 классов;
7. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младшим школьникам, обучающимся среднего и старшего звена;
8. Питание учащихся младших классов разнообразно по времени и соответствует с нормами.

СанПиНорм.

Вывод: комиссия установила, что школьный буфет соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьного буфета признана удовлетворительной.

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся:

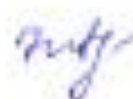
Долгина Е.Е.



Полякова Н.Г.



Иванова Н.Г.



## Акт №6

### по итогам проведения проверки организации питания в МОУ «СОШ №6»

Дата: 13.02.2023.

Время: 10.00

Цель проведения: контроль выявления нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания образовательной МОУ

«СОШ №6», Лодкина Е.Е., Подкова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий акт в том, что было проведено проверю в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

- На момент проверки установлено:
- Школьным буфетом на 13 февраля было предложено меню: завтрак- каша манная, бутка с маслом, чайко; обед- суп, пюре картофельное с котлетой, хлеб, компот.
- Было проведено контрольное вкшатание и дегустация членами комиссии котлет.
- При вкшатании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- При дегустации члены комиссии 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 плацблок. Нарушений не было выявлено.
- Застенность накрытых столов чисто вытерты, используются специальные прищиповки для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раскладке расставлены денники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОУ «СОШ №6» организованно предоставляется горячее питание школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по проверке организации питания:

Лодкина Е.Е. 

Иванова Н.Г. 

Подкова Н.Г. 

## Акт №7

### по итогам проведения проверки организации питания в МОУ «СОШ №6»

Дата: 14.03.2023.

Время: 10:00

Цель проведения: контроль выполнения нормативной при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ

«СОШ №6», Поддубина Е.Е., Полякова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий акт в том, что было проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

На момент проверки установлено:

- Школьным буфетом на 14 марта было предложено меню завтрак – булочки из творога с повидлом, чай с сахаром и лимоном, батон нарезкой, фрукты-яблоко; обед – чай с картофелем из сливочной капусты на курином бульоне, сосиски из мяса птицы с соусом, картофельное пюре, салатик из авокадо, хлеб ржаной.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 180г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 60 г).
- При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качественно обработке соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- В обеденном зале для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных знаков детям нет. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила туалет. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия столов часто невыдержана, используются одноразовые принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрыты в строго определенное время.
- На раскрыве расставлены ленточки и выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №6» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по проверке организации питания:

Поддубина Е. Е.

Иванова Н.Г.

Полякова Н.Г.



## Акт №8

### по итогам проведения проверки организации питания в МОУ «СОШ №6»

Дата: 10.04.2023.

Время: 10:00

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ

«СОШ №6», Лодыгина Е.Е., Ползкова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

- Школьным буфетом на 14 марта было предложено меню: завтрак жаркое по-домашнему из мяса курицы, каша с молоком, батон нарезкой, фрукты-яблоко; обед – суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне, птица тушенная в соусе, макароны отварные, чай с сахаром, хлеб разной.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет.
- При взвешивании 3 порций курицы, полученная масса равнялась 181г, что соответствует норме (наполн готовой котлеты – 60г).
- При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, 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 1-11 классов питания организовано. Дети ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОУ «СОШ №6» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по проверке организации питания:

Лодыгина Е. Е.

Иванова Н.Г.

Ползкова Н.Г.

**Акт №9**  
**по итогам проведения проверки организации питания в**  
**МОУ «СОШ №6»**

Дата: 12.05.2023.

Время: 10:00

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №6».

Члены комиссии по проверке организации питания обучающихся МОУ «СОШ №6», Лодягина Е.Е., Полыкова Н.Г., Иванова Н.Г., составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете МОУ «СОШ №6».

На момент проверки установлено:

- Школьным буфетом на 14 марта было предложено меню: завтрак – оладьи с повидлом, каша с молоком, батон нарезной, фрукты-яблоко, обед – рассольник по-ленинградски на курином бульоне, тефтели (свинина) с соусом, макароны отварные, компот из сухофруктов, хлеб ржаной.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет.
- При взвешивании 3 тефтели, полученная масса равнялась 154г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным 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 раздевалку. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются индивидуальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Учащиеся 1-11 классов питания организовано. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На ресепшн расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МОУ «СОШ № 6» организовано предоставление горячего питания учащимися с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по проверке организации питания:

Лодягина Е. Е.

Иванова Н.Г.

Полыкова Н.Г.