

АКТ №1 от 20.09.2024

**родительского контроля на предмет проверки столовой МКОУ  
СОШ №12  
по организации горячего питания учащихся**

Комиссия в составе Белоголовкиной В.И., Юнаковой О.С., Ильиной О.Ф., Пелих В.К. составила настоящий акт о том, что 20 сентября 2024 года в 09.35 часов была проведена проверка качества питания школьной  
СТОЛОВОЙ

**Цель проверки: Организация и качество питания в столовой. В ходе проверки было выявлено:**

1. Набор блюд соответствуют двухнедельному меню, утвержденному директором.
2. Органомиические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.
3. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения.
4. Питание обучающихся сбалансировано.
5. Культура обслуживания обучающихся высокая.
6. Санитарно-техническое состояние соответствует требованиям СанПин.
7. Документация ведется в надлежащем порядке.
8. Деятельность персонала соответствует требованиям СанПин.

**Комиссия пришла к выводу:**

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

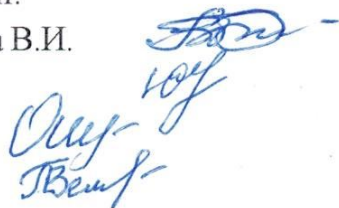
Акт подписали:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.



Акт №2  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МКОУ «СОШ №12»

18.10.2024

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ №12», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №12».

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов, Школьной столовой на 18.10.2024 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.

Столовая обеспечена достаточным количеством 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 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.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая 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.

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:** МКОУ «СОШ №12» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Белоголовкина В.И. *В.И.*

Юнакова О.С. *О.С.*

Ильина О.Ф. *О.Ф.*

Пелих В.К. *В.К.*

Акт №3  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МКОУ «СОШ №12».

20.12.2024.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ №12», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №12»

На момент проверки установлено:

Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании родительского контроля за организацией горячего питания школьников».

Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

На сайте МКОУ «СОШ №12» размещена следующая информация об организации питания: положение о родительском контроле по организации горячего питания, типовое 10-дневное меню, календарь питания.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлеты рубленые из птицы, каша гречневая вязкая.

При взвешивании блюда, полученная масса равнялась 300 г, что соответствует норме.

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. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом.

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.

**Вывод:** в МКОУ «СОШ №12» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

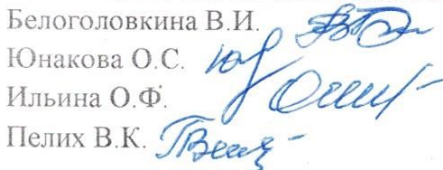
Члены комиссии общественного контроля:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.



Акт 6

От 30 января 2024 года

Цель: проверка санитарного состояния столовой, качество приготовленных блюд

Настоящий акт составлен комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся.

При проверке школьной столовой комиссия установила:

30 января 2024 г. в школьной столовой была проведена проверка качества приготовленного завтрака.

Меню на 30 января 2024 г.

Завтрак: 1.Биточки из говядины

2.Каша вязкая (гречневая)

3.Хлеб пшеничный

4. Икра свекольная

5.Чай с лимоном

Меню утверждено директором школы.

Члены комиссии провели проверку в 09.40, т.е. за 10 минут до начала обеда у первых классов.

Работники столовой начали накрывать на столы в 09 ч. 45 мин.: раскладывать по тарелкам.

Проведено наблюдение за обучающимися, пришедшими на завтрак.

Выявлено: обучающиеся моют руки перед едой и вытирают их бумажными полотенцами; во время обеда соблюдают правила поведения.

Комиссия проверила соответствие второго блюда в тарелках на вес, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов.

Выявлено: соответствие веса, указанному в меню.

Произведена проверка температуры второго блюда и напитка.

Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах.

Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Практически все обучающиеся ели завтрак с удовольствием, часть детей (5%) гречневую кашу не ели.

Санитарное состояние столовой и зала для приема пищи- удовлетворительное.

Порядок мытья и обработки посуды соблюдается. Столовая и помещение для приема пищи убираются вовремя. Уборочный инвентарь хранится в соответствии с правилами.

Председатель комиссии



Юнакова О.С.

Члены комиссии:

Председатель родит.комитета




Ильина О.Ф.

Ответственные за организацию питания



Белоголовкина В.И.

Председатель ПК школы



Магомазиев М.В

Акт №7  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МКОУ «СОШ №12»

14.02.2024.  
Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ «СОШ №12».

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:  
Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №12».

На момент проверки установлено:

в наличии имеется график (питания) приёма пищи;  
в наличии график дежурства учителей и администрации;  
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- 9 класс;  
в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

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


Члены комиссии родительского контроля:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.



Акт №8  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МКОУ «СОШ №12»

20.05.2024.

Время: 9.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МКОУ «СОШ №12», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:  
Белоголовкина В.И.  
Юнакова О.С.  
Ильина О.Ф.  
Пелих В.К.





составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №12»

На момент проверки установлено:

горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-9 классы.  
столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное; состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;  
на стенде размещен 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 с сопроводительными документами.  
Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.  
Технология приготовления блюд соблюдается.  
Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.  
Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов).  
Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МКОУ «СОШ №12» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Белоголовкина В.И.   
Юнакова О.С.   
Ильина О.Ф.   
Пелих В.К. 

Акт №9  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МКОУ «СОШ №12»

20.06.2024.

Время: 9.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МКОУ «СОШ №12», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №12»

На момент проверки установлено:

горячее питание предоставляется всем учащимся пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей «Солнышко»

столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;

на стенде размещен график посещения столовой учащимися,

сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

Технология приготовления блюд соблюдается.

Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МКОУ «СОШ №12» организовано предоставление горячего питания школьников пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей «Солнышко»

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Белоголовкина В.И. 

Юнакова О.С. 

Ильина О.Ф. 

Пелих В.К. 



Акт №10  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МКОУ «СОШ №12»

28.08.2024

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ №12», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №12».

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов, Школьной столовой на 28.08.2024 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.

Столовая обеспечена достаточным количеством 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 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.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая 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.

**Вывод:** МКОУ «СОШ №12» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Белоголовкина В.И.

Юнакова О.С.

Ильина О.Ф.

Пелих В.К.