

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа села Талица имени вице-адмирала С.А. Бутова
Елецкого муниципального района
Липецкой области

АКТ №1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией с участием родителей/законных представителей

Дата проверки: 19.09.2024г.

Время проверки: 12.00 (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному типовому и ежедневному меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Панова Н.С. - заместитель директора по ВР;
2. Ситенко Е.Е. - ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
3. Прядухина О.Л. - Председатель родительского комитета школы;
4. Шайбеян Г.А. - родитель обучающегося 3А класса;
5. Воронова Т.А. - родитель обучающейся 10А класса

составили настоящий Акт о том, что 19 сентября 2024 года комиссией с участием родителей/законных представителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На видном месте (стенд «Информация») расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения о названиях и объемах блюд, энергетической ценности. Ежедневное меню предварительно было выставлено на сайт школы.

Имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному и ежедневному меню (День 4, неделя 1).

По опросам обучающихся, обед детям нравится. Дети в основном, съедали обед полностью, количество пищевых отходов или объема несъедаемых блюд - 20% и менее. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ребята ежедневно оценивают питание с помощью Qr-кода, расположенного у входа в столовую.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки, в соответствии с утвержденным графиком питания, обед получали обучающиеся начальных (1-4) и 5-6 классов.

Обучающимся на обед было предложено:

Закуска: Огурцы соленые-60г

Первое блюдо: Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной - 205г

Второе блюдо: Шницель рыбный - 90г

Гарнир: Рис отварной -150г

Третье блюдо: Компот из сухофруктов с витамином С - 200г

Хлеб ржаной, обогащенный микронутриентами -60г

2. В присутствии сотрудников столовой произведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Недовеса порций не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (выход блюд) соответствуют меню на 19.09.2024г. и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале столы накрывают сотрудники столовой, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за организованным питанием детей.
7. Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик в рабочем режиме.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал имеет чистую санитарную одежду, одноразовые перчатки и маски.
9. Проверена документация (журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений).

Вывод: замечаний по нормам и качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и технологическое оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям и детям посмотреть презентацию « Рациональное питание- залог здоровья».

Члены комиссии:

 Панова Н.С.
 Ситенко Е.Е.
 Прядухина О.Л.
 Шайбемян Г.А.
 Воронова Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа села Талица имени вице-адмирала С.А. Бутова
Елецкого муниципального района
Липецкой области

АКТ №2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией с участием родителей/законных представителей

Дата проверки: 16.10.2024г.

Время проверки: 12.00 (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному типовому и ежедневному меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Панова Н.С. - заместитель директора по ВР;
2. Ситенко Е.Е. - ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
3. Прядухина О.Л. - Председатель родительского комитета школы;
4. Шайбеян Г.А. - родитель обучающегося 3А класса;
5. Воронова Т.А. - родитель обучающейся 10А класса

составили настоящий Акт о том, что 16 октября 2024 года комиссией с участием родителей/законных представителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На видном месте (стенд «Информация») расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения о названиях и объемах блюд, энергетической ценности. Ежедневное меню предварительно было выставлено на сайт школы.

Имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному и ежедневному меню (День 3, неделя 1).

По опросам обучающихся, обед детям нравится. Дети в основном, съедали обед полностью, количество пищевых отходов или объема несъедаемых блюд - 20% и менее. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ребята ежедневно оценивают питание с помощью Qr-кода, расположенного у входа в столовую.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки, в соответствии с утвержденным графиком питания, обед получали обучающиеся начальных (1-4) и 5-6 классов.

Обучающимся на обед было предложено:

Закуска: Салат из свежей капусты- 60г

Первое блюдо: Суп крестьянский со сметаной - 200г

Второе блюдо: Птица тушённая в соусе - 110г

Гарнир: Картофельное пюре -200г

Третье блюдо: Компот из сухофруктов с витамином С - 200г

Хлеб ржаной, обогащенный микронутриентами - 50г

Фрукты: Яблоко-200г

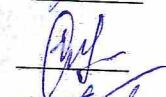
2. В присутствии сотрудников столовой произведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Недовеса порций не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
 3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (выход блюд) соответствуют меню на 16.10.2024г. и возрастной потребности детей.
 4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами.
 5. В обеденном зале столы накрывают сотрудники столовой, посадочных мест детям хватает.
 6. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за организованным питанием детей.
 7. Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик в рабочем режиме.
 8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал имеет чистую санитарную одежду, одноразовые перчатки и маски.
 9. Проверена документация (журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений).
- Вывод:** замечаний по нормам и качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и технологическое оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить детям принять участие в создании проекта «Платформа по здоровому питанию».

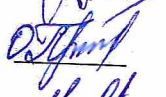
Члены комиссии:



Панова Н.С.



Ситенко Е.Е.



Прядухина О.Л.



Шайбекян Г.А.



Воронова Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа села Талица имени вице-адмирала С.А. Бутова

Елецкого муниципального района

Липецкой области

АКТ №3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией с участием родителей/законных представителей

Дата проверки: 15.11.2024г.

Время проверки: 12.00 (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному типовому и ежедневному меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Панова Н.С. - заместитель директора по ВР;
2. Ситенко Е.Е. - ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
3. Прядухина О.Л. - Председатель родительского комитета школы;
4. Шайбеян Г.А. - родитель обучающегося 3А класса;
5. Воронова Т.А. - родитель обучающейся 10А класса

составили настоящий Акт о том, что 15 ноября 2024 года комиссией с участием родителей/законных представителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На видном месте (стенд «Информация») расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения о названиях и объемах блюд, энергетической ценности. Ежедневное меню предварительно было выставлено на сайт школы.

Имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному и ежедневному меню (День 10, неделя 2).

По опросам обучающихся, обед детям нравится. Дети в основном, съедали обед полностью, количество пищевых отходов или объема несъедаемых блюд - 20% и менее. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ребята ежедневно оценивают питание с помощью Qr-кода, расположенного у входа в столовую.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки, в соответствии с утвержденным графиком питания, обед получали обучающиеся начальных (1-4) и 5-6 классов.

Обучающимся на обед было предложено:

Закуска: Огурцы соленые-60г

Первое блюдо: Суп картофельный с крупой- 200г

Второе блюдо: Рагу из птицы - 250г

Третье блюдо: Компот из свежих фруктов с витамином С - 200г

Хлеб ржаной, обогащенный микронутриентами - 60г

2. В присутствии сотрудников столовой произведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Недовеса порций не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (выход блюд) соответствуют меню на 15.11.2024г. и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале столы накрывают сотрудники столовой, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за организованным питанием детей.
7. Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик в рабочем режиме.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал имеет чистую санитарную одежду, одноразовые перчатки и маски.
9. Проверена документация (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений).

Вывод: замечаний по нормам и качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и технологическое оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить детям принять участие в создании буклета «Здоровое питание».

Члены комиссии:



Панова Н.С.

Ситенко Е.Е.

Прядухина О.Л.

Шайбекян Г.А.

Воронова Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа села Талица имени вице-адмирала С.А. Бутова
Елецкого муниципального района
Липецкой области

АКТ №4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией с участием родителей/законных представителей

Дата проверки: 11.12.2024г.

Время проверки: 12.00 (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному типовому и ежедневному меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Панова Н.С. - заместитель директора по ВР;
2. Ситенко Е.Е. - ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
3. Прядухина О.Л. - Председатель родительского комитета школы;
4. Шайбемян Г.А. - родитель обучающегося 3А класса;
5. Воронова Т.А. - родитель обучающейся 10А класса

составили настоящий Акт о том, что 11 декабря 2024 года комиссией с участием родителей/законных представителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На видном месте (стенд «Информация») расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения о названиях и объемах блюд, энергетической ценности. Ежедневное меню предварительно было выставлено на сайт школы.

Имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному и ежедневному меню (День 8, неделя 2).

По опросам обучающихся, обед детям нравится. Дети в основном, съедали обед полностью, количество пищевых отходов или объема несъедаемых блюд - 20% и менее. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ребята ежедневно оценивают питание с помощью Qr-кода, расположенного у входа в столовую.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки, в соответствии с утвержденным графиком питания, обед получали обучающиеся начальных (1-4) и 5-6 классов.

Обучающимся на обед было предложено:

Первое блюдо: Борщ с картофелем, капустой и со сметаной - 215г

Второе блюдо: Рыба тушеная в томате с овощами - 120г

Гарнир: Картофельное пюре - 200г

Третье блюдо: Компот из свежих фруктов с витамином С - 200г

Хлеб ржаной, обогащенный микронутриентами - 50г

2. В присутствии сотрудников столовой произведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Недовеса порций не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (выход блюд) соответствуют меню на 11.12.2024г. и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами.

5. В обеденном зале столы накрывают сотрудники столовой, посадочных мест детям хватает.

6. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за организованным питанием детей.

7. Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик в рабочем режиме.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал имеет чистую санитарную одежду, одноразовые перчатки и маски.

9. Проверена документация (журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений).

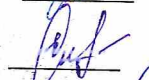
Вывод: замечаний по нормам и качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и технологическое оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить детям продолжить участие в создании проекта «Платформа по здоровому питанию».

Члены комиссии:



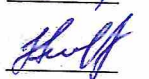
Панова Н.С.



Ситенко Е.Е.



Прядухина О.Л.



Шайбекян Г.А.



Воронова Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа села Талица имени вице-адмирала С.А. Бутова
Елецкого муниципального района
Липецкой области

АКТ №5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией с участием родителей/законных представителей

Дата проверки: 21.01.2025г.

Время проверки: 12.00 (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному типовому и ежедневному меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Панова Н.С. - заместитель директора по ВР;
2. Ситенко Е.Е. - ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
3. Прядухина О.Л. - Председатель родительского комитета школы;
4. Шайбеян Г.А. - родитель обучающегося 3А класса;
5. Воронова Т.А. - родитель обучающейся 10А класса

составили настоящий Акт о том, что 21 января 2025 года комиссией с участием родителей/законных представителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На видном месте (стенд «Информация») расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения о названиях и объемах блюд, энергетической ценности. Ежедневное меню предварительно было выставлено на сайт школы.

Имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному и ежедневному меню (День 7, неделя 2). Потребности в диетическом (лечебном) питании нет.

По опросам обучающихся, обед детям нравится. Дети в основном, съедали обед полностью, количество пищевых отходов или объема несъедаемых блюд - 20% и менее. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ребята ежедневно оценивают питание с помощью Qr-кода, расположенного у входа в столовую (стенд «Информация»).

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки, в соответствии с утвержденным графиком питания, обед получали обучающиеся начальных (1-4) и 5-6 классов.

Обучающимся на обед было предложено:

Закуска: салат из свеклы с сыром-100г

Первое блюдо: Суп картофельный с макаронными изделиями - 200г

Второе блюдо: Птица отварная - 90г

Гарнир: Рис отварной -155г

Третье блюдо: Компот из свежих фруктов - 200г

Хлеб ржаной - 60г

2. В присутствии сотрудников столовой произведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Недовеса порций не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (выход блюд) соответствуют меню на 21.01.2025г. и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами.

5. В обеденном зале столы накрывают сотрудники столовой, посадочных мест детям хватает.

6. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за организованным питанием детей.

7. Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик в рабочем режиме.

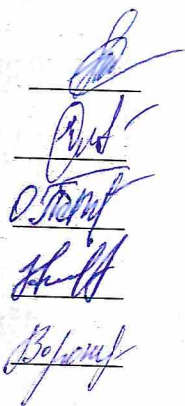
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал имеет чистую санитарную одежду, чепцы, одноразовые перчатки и маски.

9. Проверена документация (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал С-витаминации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений). Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Температурный режим блюд соблюдается.

Вывод: замечаний по нормам и качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и технологическое оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить обучающимся оформить буклет «Здоровое питание- отличное образование».

Члены комиссии:



Панова Н.С.

Ситенко Е.Е.

Прядухина О.Л.

Шайбеян Г.А.

Воронова Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа села Талица имени вице-адмирала С.А. Бутова
Елецкого муниципального района
Липецкой области

АКТ №6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией с участием родителей/законных представителей

Дата проверки: 17.02.2025г.

Время проверки: 12.00 (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному типовому и ежедневному меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Панова Н.С. - заместитель директора по ВР;
2. Ситенко Е.Е. - ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
3. Шайбекян Г.А. - родитель обучающегося 3А класса;
4. Воронова Т.А. - родитель обучающейся 10А класса

составили настоящий Акт о том, что 17 февраля 2025 года комиссией с участием родителей/законных представителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На видном месте (стенд «Информация») расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения о названиях и объемах блюд, энергетической ценности. Ежедневное меню предварительно было выставлено на сайт школы.

Имеется контрольное блюдо. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному и ежедневному меню (День 6, неделя 2). Потребности в диетическом (лечебном) питании нет.

По опросам обучающихся, обед детям нравится. Дети в основном, съедали обед полностью, количество пищевых отходов или объема несъедаемых блюд - 20% и менее. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ребята ежедневно оценивают питание с помощью Qr-кода, расположенного у входа в столовую (стенд «Информация»).

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки, в соответствии с утвержденным графиком питания, обед получали обучающиеся начальных (1-4) и 5-6 классов.

Обучающимся на обед было предложено:

Закуска: Огурцы соленые-60г

Первое блюдо: Суп картофельный с бобовыми - 200г

Второе блюдо: Тефтели в соусе - 120г

Гарнир: Гречка отварная с маслом сливочным -150г

Третье блюдо: Сок - 200г

Хлеб ржаной - 40г

Конд.изд. -Печенье-25г

2. В присутствии сотрудников столовой произведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Недовеса порций не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (выход блюд) соответствуют меню на 17.02.2025г. и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами.

5. В обеденном зале столы накрывают сотрудники столовой, посадочных мест детям хватает.

6. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за организованным питанием детей.

7. Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик в рабочем режиме.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал имеет чистую санитарную одежду, чепцы, одноразовые перчатки и маски.

9. Проверена документация (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал С-витаминации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений). Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Температурный режим блюд соблюдается.

Вывод: замечаний по нормам и качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и технологическое оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить обучающимся 1-5 классов принять участие в интерактивной викторине «Секреты здорового питания».

Члены комиссии:



Панова Н.С.

Ситенко Е.Е.

Шайбеян Г.А.

Воронова Т.А.