

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

20.09.2023

Время: 10.20

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

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- 4 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 общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

18.10.2023

Время: 9.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, 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;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись 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.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- 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 порций соответствует заявленному выходу в меню.

Бутерброд с повидлом	30/30
Каша молочная кукурузная с маслом	200/5
Кофейный напиток	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
Яблоко свежее	190

Вывод: в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Ивлева Е.Г.

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

14.12.2023
Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 14 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, 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 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 или куртка, брюки, головной убор, 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.

- 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 МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

28.02.2024

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент 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.
- Школьной столовой на 28.02.2023 было предложено 8 видов меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлета Любительская из минтая

При взвешивании 3 порций котлет с картофельным пюре, полученная масса равнялась 543 г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 100г и картофельного пюре 180г).

- 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 25 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.
- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

15.03.2024

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 9 ноября 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, 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 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 или куртка, брюки, головной убор, 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.

- 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 МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Акт №6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

01.04.2024

Время: 08.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

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- 4 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 общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

04.10.2024

Время: 9.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации
питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ
СОШ №155 г. Новосибирска

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- 4 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 общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Голубкова Д.Н.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

