

Акт
проведения мониторинга организации
питания обучающихся МБОУ СОШ №7 имени А.А.Кондакова
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 16 » января 2025 год.

Комиссия в составе: 4 человек.

Члены комиссии (Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии;

Ф.И.О. родителей): Директор МБОУ СОШ №7 Буряк Ю.П.
ответственной за питание в МБОУ СОШ №7 Зыкова И.А.
родители: Любченко М.А., Попа О.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приёма пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протёртые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

не поступили

Подпись членов комиссии:

<u></u>	<u>Буряк Ю.П.</u>
<u></u>	<u>Зыкова И.А.</u>
<u></u>	<u>Любченко М.А.</u>
<u></u>	<u>Попа О.В.</u>

Акт
проведения мониторинга организации
питания обучающихся МБОУ СОШ №7 имени А.А.Кондакова
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 23 » декабрь 2024 год.

Комиссия в составе: 4 человек.

Члены комиссии (Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии;

Ф.И.О. родителей): Директор МБОУ СОШ №7 Бурек Ю.П.

Ответственная за питание в МБОУ СОШ №7 Зыкова И.А.
Родители: Мирошниченко А.А., Гера С.С.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приёма пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протёртые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись членов комиссии:

[Подпись] Бурек Ю.П.
[Подпись] Зыкова И.А.
[Подпись] Мирошниченко А.А.
[Подпись] Гера С.С.

Акт
проведения мониторинга организации
питания обучающихся МБОУ СОШ №7 имени А.А.Кондакова
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 06 » декабря 2024 год.

Комиссия в составе: 4 человек.

Члены комиссии (Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии;

Ф.И.О. родителей): Директор МБОУ СОШ №7 Буряк Ю.И.;
ответственной за питание МБОУ СОШ №7 Зимова И.А.
родители: Богдаренко Е.В.; Барштайтене Е.И.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приёма пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протёртые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Замечаний отсутствует

Подпись членов комиссии:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

Буряк Ю.И.
Зимова И.А.
Богдаренко Е.В.
Барштайтене Е.И.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

05.09.2024г.
Время: 09:30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Буряк Ю.П.
Зыкова И.А.
Гора С.С.
Широкая В.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

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, директором и ответственным по питанию от администрации школы.
- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии блюд согласно меню.
- 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят столы накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова 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:

Буряк Ю.П.

Зыкова И.А.

Гора С.С.

Широкая В.Н.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

20.09.2024г.
Время: 09:40

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Буряк Ю.П.
Зыкова И.А.
Барштайтене Е.П.
Дудик Е.О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова

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;
- 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;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми САНПИН;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты свежие, согласно требованиям САНПИН;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: комиссия установила, что питание в школьной столовой организовано в соответствии с требованиями, предъявляемыми нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

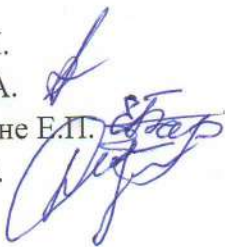
Члены комиссии общественного контроля:

Буряк Ю.П.

Зыкова И.А.

Барштайтене Е.П.

Дудик Е.О.



Акт
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

14.10.2024г.
Время: 09:50

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Зыкова И.А.

Бондаренко Е.В.

Волкова Н.И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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 № 7 имени А.А.Кондакова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 – 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Зыкова И.А.

Бондаренко Е.В.

Волкова Н.И.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

25.10.2024г.
Время: 09:30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Буряк Ю.П.
Зыкова И.А.
Гора С.С.
Барштайтене Е.П.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова.

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, директором и ответственным по питанию от администрации школы.
- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии блюд согласно меню.
- 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят столы накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова 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:

Буряк Ю.П. 

Зыкова И.А. 

Гора С.С. 

Барштайтене Е.П. 