

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СШ № 9» г. Глазова.

От 14.03.2023 г.

Время: 11:15

Цель проведения общественного контроля:

- выявление нарушений при организации горячего питания школьникам;
- выявление нарушений организация работы столовой.

Представители общественного контроля:

Представитель администрации школы Батенкова Л.А.

Председатели родительских комитетов классов Егорова Ольга Владимировна

Члены родительских комитетов Марин Алексей Александрович

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СШ № 9».

№ п/п	На момент проверки	установлено «+»	не установлено «-»
1.	в наличии имеется график (питания) приёма пищи	+	
2.	В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	+	
3.	санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, столы в обеденном зале чистые	+	
4.	сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, одеты в униформу, имеют защитные маски и перчатки	+	
5.	пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	+	
6.	составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями	+	
7.	организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов	+	
8.	в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;	+	
9.	горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс	+	
10	Потоки учеников в столовой разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами	+	
11	состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение	+	
12	на всех продуктах на момент проверки были ценники	+	
13	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов	+	
14	Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками	+	
15	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,	+	

16	Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда	+	
17	Технология приготовления блюд соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются	+	
18	Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН	+	
19	Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	+	
20	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	+	
21	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	+	
22	Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов	+	
23	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	+	
24	Классные руководители следят за организованным питанием учащихся	+	
25	Для мытья рук установлены умывальные раковины	+	

Результат контроля: комиссия установила, что школьная столовая (не)соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
 Оценка работы школьной столовой признана (не)удовлетворительной.

Отзывы Качество пищи, удобней приёма

Предложения Оборудовать раковиной прибором для сушки рук.
Имплементировать шваб курящих работников. (создаётся очередь, дети не успевают выдать)

Примечания На момент проверки отсутствовали моющие средства для мытья рук

Представители общественного контроля:

Евдокимова О.В. Маркин А.А.

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СШ № 9» г. Глазова.

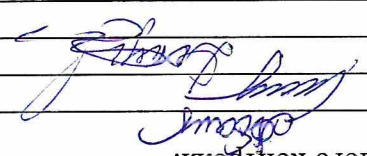
От 28.02.2023 г.
Время: 11.00.

Цель проведения общественного контроля:
- выявление нарушений при организации горячего питания школьникам;
- выявление нарушений организация работы столовой.

Представители общественного контроля:
Представитель администрации школы Баженова Л.А.
Председатели родительских комитетов классов Абашова Екатерина Николаевна
Члены родительских комитетов Долугаева В.А. Семакина Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СШ № 9».

№ п/п	На момент проверки	установлено «+»	не установлено «-»
1.	в наличии имеется график (питания) приёма пищи	+	
2.	В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	+	
3.	санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, столы в обеденном зале чистые	+	
4.	сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, одеты в униформу, имеют защитные маски и перчатки	+	
5.	пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	+	
6.	составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями	+	
7.	организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов	+	
8.	в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;	+	
9.	горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс	+	
10.	Потоки учеников в столовой разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами	+	
11.	состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение	+	
12.	на всех продуктах на момент проверки были ценники		—
13.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов	+	
14.	Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками	+	
15.	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,	+	



Представители общественного контроля:

Примечания

Примечания

Результат контроля: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Отзывы *Самостоятельно оформлен по форме*

16	Ассортимент продукции, отпускаемой школьной столовой разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, в столовой имелась в наличии соки, сагаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда		+
17	Технология приготовления блюд соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются		+
18	Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН		+
19	Всего готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.		+
20	Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии		+
21	Ворка 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		+
22	Мощные и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, от-дельно от пищевых продуктов		+
23	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи		-
24	Классные руководители следят за организованностью питания уча-щихся		+
25	Для мытья рук установлены умывальные раковины		+

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СШ № 9» г. Глазова.

От 07.02.2023 г.
Время: 11ч

Цель проведения общественного контроля:

- выявление нарушений при организации горячего питания школьникам;
- выявление нарушений организация работы столовой.

Представители общественного контроля:

Представитель администрации школы Баженова Л.А.

Председатели родительских комитетов классов _____

Члены родительских комитетов _____

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СШ № 9».

№ п/п	На момент проверки	установлено «+»	не установлено «-»
1.	в наличии имеется график (питания) приёма пищи		
2.	В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	+	
3.	санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, столы в обеденном зале чистые	+	
4.	сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, одеты в униформу, имеют защитные маски и перчатки	+	
5.	пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	+	
6.	составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями	+	
7.	организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов	+	
8.	в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;	+	
9.	горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс	+	
10.	Потоки учеников в столовой разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами	+	
11.	состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение	+	
12.	на всех продуктах на момент проверки были ценники		-
13.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов	+	
14.	Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками	+	
15.	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,	+	

16	Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда		—
17	Технология приготовления блюд соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются	+	
18	Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН	+	
19	Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	+	
20	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		—
21	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	+	
22	Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов		—
23	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	+	
24	Классные руководители следят за организованным питанием учащихся	+	
25	Для мытья рук установлены умывальные раковины	+	

Результат контроля: комиссия установила, что школьная столовая (не)соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана (не)удовлетворительной.

Отзывы

Столовая соответствует требованиям, оценка работы удовлетворительная

Предложения

Хотелось бы разнообразить меню (выпечка, салаты овощные)

Примечания

Избыток инвентаря и средства моющего не находится в санитарном порядке, для детей. Отсутствует полочка для рук.

Представители общественного контроля:

И.А. Гердова
М.А. Киселев

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СП № 9» г. Глазова.

От 19.01.2023 г.
Время: 11:00

Цель проведения общественного контроля:

- выявление нарушений при организации горячего питания школьникам;
- выявление нарушений организации работы столовой.

Представители общественного контроля:

Представитель администрации школы Баженова Л.И.

Председатели родительских комитетов классов Л.А.

Члены родительских комитетов Северюхина И.В. Зюшкова А.И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СП № 9».

№ п/п	На момент проверки	установлено «+»	не установлено «-»
1.	в наличии имеется график (питания) приёма пищи	+	
2.	В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	+	
3.	санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, столы в обеденном зале чистые	+	
4.	сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, одеты в униформу, имеют защитные маски и перчатки	+	
5.	пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	+	
6.	составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями	+	
7.	организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов	+	
8.	в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;	+	
9.	горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс	+	
10.	Потоки учеников в столовой разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами	+	
11.	состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение	+	
12.	на всех продуктах на момент проверки были ценники	+	
13.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов	+	
14.	Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками	+	
15.	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,	+	

16	Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда	+	
17	Технология приготовления блюд соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются	+	
18	Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН	+	
19	Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	+	
20	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	+	
21	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	+	
22	Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов	+	
23	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	+	
24	Классные руководители следят за организованным питанием учащихся	+	
25	Для мытья рук установлены умывальные раковины	+	

Результат контроля: комиссия установила, что школьная столовая (не)соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана (не)удовлетворительной.

Отзывы было очень вкусно, порции хорошие.
В столовой чисто.

Предложения _____

Примечания _____

Представители общественного контроля:

Свержкова И.В.
Зюжова А.И.

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СШ № 9» г. Глазова.

От 22.12.2022 г.
Время: 11:00

Цель проведения общественного контроля:

- выявление нарушений при организации горячего питания школьникам;
- выявление нарушений организация работы столовой.

Представители общественного контроля:

Представитель администрации школы Баженова М.А.

Председатели родительских комитетов классов _____

Члены родительских комитетов Татьяна Лоошиц Николаевна Семешкина Зинаида Михайловна Семешкин Александр Вяч
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ «СШ № 9».

№ п/п	На момент проверки	установлено «+»	не установлено «-»
1.	в наличии имеется график (питания) приёма пищи	f + +	
2.	В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	+ + f	
3.	санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, столы в обеденном зале чистые	f + +	
4.	сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, одеты в униформу, имеют защитные маски и перчатки	f + +	
5.	пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	f + +	
6.	составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями	f + +	
7.	организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов	f + +	
8.	в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;	f + +	
9.	горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс	f + +	
10.	Потоки учеников в столовой разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами	f + +	
11.	состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение	f + +	
12.	на всех продуктах на момент проверки были ценники	f + +	
13.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов	f + +	
14.	Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками	f + +	
15.	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,	f + +	

16	Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда	+ f +	
17	Технология приготовления блюд соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются	+ f +	
18	Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН	+ + +	
19	Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	+ f +	
20	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	+ f +	
21	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	+ + +	
22	Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов	+ f +	
23	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	+ f +	
24	Классные руководители следят за организованным питанием учащихся	+ + +	
25	Для мытья рук установлены умывальные раковины	+ + +	

Результат контроля: комиссия установила, что школьная столовая ~~(не)~~ соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана ~~(не)~~удовлетворительной.

Отзывы Вкусно, Питательно.

Очень понравилось все вкусно
Спасибо, все вкусно

Предложения

Примечания

Представители общественного контроля:

Д.И. Голубов
С.В. Селиванкин
С.В. Селиванкин З.И.И.

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СШ № 9» г. Глазова.

От 08.10.2022 г.
Время: 10:50

Цель проведения общественного контроля:
- выявление нарушений при организации горячего питания школьникам;
- выявление нарушений организация работы столовой.

Представители общественного контроля:
Представитель администрации школы Жаменова Л.А.
Председатели родительских комитетов классов Срещикова Л.А.
Члены родительских комитетов Васильев А.О., Васильева О.Б.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СШ № 9».

№ п/п	На момент проверки	установлено «+»	не установлено «-»
1.	в наличии имеется график (питания) приёма пищи	+	
2.	В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	+	
3.	санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, столы в обеденном зале чистые	+	
4.	сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, одеты в униформу, имеют защитные маски и перчатки	+	
5.	пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	+	
6.	составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями	+	
7.	организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов	+	
8.	в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;	+	
9.	горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс	+	
10.	Потоки учеников в столовой разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами	+	
11.	состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение	+	
12.	на всех продуктах на момент проверки были ценники		-
13.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов	+	
14.	Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками	+	
15.	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,	+	

16	Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся. в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда		—
17	Технология приготовления блюд соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются	+	
18	Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН	+	
19	Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	+	
20	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	+	
21	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	+	
22	Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов	+	
23	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	+	
24	Классные руководители следят за организованным питанием учащихся	+	
25	Для мытья рук установлены умывальные раковины	+	

Результат контроля: комиссия установила, что школьная столовая (не)соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана (не)удовлетворительной.

Отзывы *Отзывы хорошие, соответствует требованиям меню. На следующий понедельник будет общее родительское собрание в школе утром и вечер, завтра в школе будет только вечер. За Сергей завтра семейные мероприятия с друзьями.*

Предложения

Улучшить ассортимент горячего питания.

Примечания

Представители общественного контроля:

*Смирнова О. В. [подпись]
Валов Д. О. [подпись]
Васильев С. В. [подпись]*