

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКтябрьская СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 15.02.2023

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
15.02.23 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 15.02.23

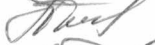





Обед	
<u>Салат овощной</u>	- 50 г
<u>Суп с макаронами</u>	- 200 г
<u>Желе и птица</u>	- 150 г
<u>Компот</u>	- 200 г
<u>Хлеб пшеничный</u>	- 40 г
<u>Хлеб ржаной</u>	- 20 г
	- г

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 15.02.23 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджиков У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с хлебом, блюда с салатом, супом, желе, ставятся на столы за 4 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии  Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель		Пасько Олеся Сергеевна
Учитель		Позднякова Наталья Викторовна
Учитель		Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик		Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя		Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель		Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.02.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да		✓
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		✓
	А) да		
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет		✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?		
	А) да		
	Б) нет		✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет		✓

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКтябрьСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 10.04.2023 г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии



Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель



Пасько Олеся Сергеевна

Учитель



Позднякова Наталья Викторовна

Учитель




Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик



Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя



Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель



Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 10.04.2023

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКТАБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от дд. мм. гgggгг

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
22.09.22 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 22.09.2022

Обед

<u>салат из капусты</u>	<u>- 60</u>	<u>г</u>
<u>Рассольник лимонный</u>	<u>- 200</u>	<u>г</u>
<u>ушки из отварной говядины</u>	<u>- 60</u>	<u>г</u>
<u>каша гречневая</u>	<u>- 150</u>	<u>г</u>
<u>компот из яблок</u>	<u>- 200</u>	<u>г</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>- 40</u>	<u>г</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>- 20</u>	<u>г</u>

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 22.09.22 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджиков У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Блюда с салатом из капусты, посуда с яблоками, рассольник лимонный, ушки из отварной говядины, каша гречневая, стаканы с компотом были выставлены на столы за 15 минут до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии ИИ Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Учитель

Учитель

Кладовщик

Помощник воспитателя

Родитель

Пасько Пасько Олеся Сергеевна

Позднякова Позднякова Наталья Викторовна

Дронова Дронова Зоя Сергеевна

Башкирова Башкирова Марина Александровна

Бекирова Бекирова Эвелина Лутфиевна

Учеватова Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22.09.2022

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКТЯБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 09.11.2022

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организованно полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
09.11.2022 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 09.11.2022 Обед

<u>салат с морк. и зел. сор.</u>	<u>- 50</u>	<u>г</u>
<u>борщ с фасолью</u>	<u>- 200</u>	<u>г</u>
<u>мясо тушеное</u>	<u>- 60</u>	<u>г</u>
<u>макарона отварные</u>	<u>- 150</u>	<u>г</u>
<u>сок яблочный</u>	<u>- 180</u>	<u>г</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>- 40</u>	<u>г</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>- 20</u>	<u>г</u>

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 09.11.2022 год, разработано и приложена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджигов У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Борщ с фасолью, блины с сметаной, борщ с фасолью, мясо тушеное, макароны отварные, стакан с соком яблок выставлены за 4 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии ИИ Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

ИИ

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

ИИ

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

ИИ

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

ИИ

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

ИИ

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

ИИ

Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 09.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКтябрьская СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 12.12.2022

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:



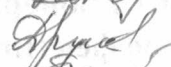
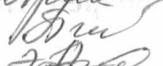


ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии  Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель		Пасько Олеся Сергеевна
Учитель		Позднякова Наталья Викторовна
Учитель		Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик		Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя		Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель		Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

12.12.2022 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 12.12.2022

Обед

<u>салат из свеклы</u>	<u>- 50</u>	<u>г</u>
<u>суп с фрикадельками</u>	<u>- 200</u>	<u>г</u>
<u>Пюре картофельное с рыбой</u>	<u>60</u>	<u>г</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>- 150</u>	<u>г</u>
<u>кашлот из сухофруктов</u>	<u>- 200</u>	<u>г</u>
<u>Творог творожный</u>	<u>- 40</u>	<u>г</u>
<u>Творог творожный</u>	<u>- 20</u>	<u>г</u>

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 12.12.22 год, разработано и приведено закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджигов У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с творогом, блюда суп с фрикадельками, пюре картофельное, пюре картофельное с рыбой, кашлот с кашлотом и сухофруктов были выставлены за 15 минут до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии И Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель	<u>Пасько</u>	Пасько Олеся Сергеевна
Учитель	<u>Позднякова</u>	Позднякова Наталья Викторовна
Учитель	<u>Дронова</u>	Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик	<u>Башкирова</u>	Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя	<u>Бекирова</u>	Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель	<u>Учеватова</u>	Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКТЯБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 15.01.2023

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
25.01.2023 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 25.01.2023

Обед

<u>салатные помидоры</u>	<u>- 50</u>	<u>г</u>
<u>суп из овощей</u>	<u>- 200</u>	<u>г</u>
<u>котлетки из говядины</u>	<u>60</u>	<u>г</u>
<u>каша пшеничная</u>	<u>- 150</u>	<u>г</u>
<u>сок яблочный</u>	<u>- 180</u>	<u>г</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>- 40</u>	<u>г</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>- 20</u>	<u>г</u>

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 25.01.23 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджигов У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с салатами, блюда суп из овощей, котлетки из говядины, каша пшеничная, стаканы в соках, банки выставлены на столы за 15 минут до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии И Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель	<u>И</u>	Пасько Олеся Сергеевна
Учитель	<u>И</u>	Позднякова Наталья Викторовна
Учитель	<u>И</u>	Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик	<u>И</u>	Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя	<u>И</u>	Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель	<u>И</u>	Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.01.2023

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) да	
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКтябрьская СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 06.03.2023

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
06.03.23 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 06.03.23

Обед







<u>Салат из курицы</u>	-	<u>50</u>	г
<u>Рассольник мммтр.</u>	-	<u>200</u>	г
<u>Котлета рубленная</u>	-	<u>60</u>	г
<u>Каша гречневая</u>	-	<u>150</u>	г
<u>Компот</u>	-	<u>200</u>	г
<u>Хлеб пшеничный</u>	-	<u>40</u>	г
<u>Хлеб ржаной</u>	-	<u>20</u>	г

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 06.03.23 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджигов У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с хлебом, блюда с салатом, рассольником, кашей и котлетой, стаканы с компотом. Блюда выставлены на столы за 4 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии  Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель		Пасько Олеся Сергеевна
Учитель		Позднякова Наталья Викторовна
Учитель		Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик		Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя		Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель		Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 06.03.2023

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	<input type="checkbox"/>
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКТЯБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 05.10.2022

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
05.10.22 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 05.10.22

Обед







<u>Салат из помидоров</u>	<u>50</u>	<u>г</u>
<u>Суп с макаронами</u>	<u>200</u>	<u>г</u>
<u>Кювет из птицы</u>	<u>200</u>	<u>г</u>
<u>Компот</u>	<u>200</u>	<u>г</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>г</u>
<u>Хлеб ржаной</u>	<u>20</u>	<u>г</u>
		<u>г</u>

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 05.10.22 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджиков У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с хлебом, блюда с салатом, супом, мясом, стакан с компотом были выставлены на столы за 4 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии  Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель		Пасько Олеся Сергеевна
Учитель		Позднякова Наталья Викторовна
Учитель		Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик		Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя		Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель		Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 05.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОКтяБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 03.05.2023г

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Октябрьская СОШ группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности:

Председатель комиссии – Иванова С.Г.

Члены комиссии: Пасько О.С., Позднякова Н.В., Дронова З.С., Башкирова М.А., Бекирова Э.Л., Учеватова Л.С.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы.

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
4. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
5. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
6. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
7. Во время приема пищи учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
8. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
9. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
11. Соблюдается питьевой режим.

Председатель комиссии

Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель

Пасько Олеся Сергеевна

Учитель

Позднякова Наталья Викторовна

Учитель

Дронова Зоя Сергеевна

Кладовщик

Башкирова Марина Александровна

Помощник воспитателя

Бекирова Эвелина Лутфиевна

Родитель

Учеватова Лола Сергеевна

ПРОТОКОЛ

Проверки питания обучающихся МБОУ Октябрьская СОШ
03.05.23 г. родительским контролем была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 03.05.2023г

Обед

<u>салатные помидоры</u>	-	<u>60</u>	г
<u>суп картофельный</u>	-	<u>200</u>	г
<u>рис отварной</u>	-	<u>150</u>	г
<u>поджарка из рыбы</u>	-	<u>60</u>	г
<u>компот из яблок</u>	-	<u>200</u>	г
<u>хлеб пшеничный</u>	-	<u>40</u>	г
<u>хлеб ржаной</u>	-	<u>20</u>	г

Членами комиссии были установлены следующие факты:

1. Меню на 03.05.23 год, разработано и приведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ООО «Новатор», ИП Аджиков У.И., Глава КФК Аношина Н.Л., АО «Крымхлеб» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с хлебом, белая суп картофельный, рис отварной, поджарка из рыбы, салатные помидоры, стаканы с компотом из яблок были выставлены за минуту до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

Председатель комиссии ИИ Иванова Светлана Геннадьевна

Члены комиссии:

Учитель	<u>ИИ</u>	Пасько Олеся Сергеевна
Учитель	<u>ИИ</u>	Позднякова Наталья Викторовна
Учитель	<u>ИИ</u>	Дронова Зоя Сергеевна
Кладовщик	<u>ИИ</u>	Башкирова Марина Александровна
Помощник воспитателя	<u>ИИ</u>	Бекирова Эвелина Лутфиевна
Родитель	<u>ИИ</u>	Учеватова Лола Сергеевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 03.05.2023

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 7 человек:

1. Иванова Светлана Геннадьевна
2. Пасько Олеся Сергеевна
3. Позднякова Наталья Викторовна
4. Дронова Зоя Сергеевна
5. Башкирова Марина Александровна
6. Бекирова Эвелина Лутфиевна
7. Учеватова Лола Сергеевна

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓