

**Акт №6**  
**Общественного контроля родителями**  
**и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в**  
**МБОУ Гимназия»**  
**(основное здание)**

Время: 10.30  
24.02.2023г.

Цель проведения общественного контроля : предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гимназия», организация работы столовой.




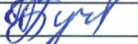

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: родитель школы – Квашнина О.А., родитель школы Ларионова Н.А., социальный педагог - Щерблыкина Н.В., заместитель директора по АХЧ – Журавлева Е.Л., фельдшер школы – Бучнева Н.В. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гимназия».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5- 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.
- 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).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Проводится витаминизация третьих блюд.
- В обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и подносом со стаканами, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

**Вывод:** в МБОУ «Гимназия» организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

	Квашнина О.А.
	Ларионова Н.А.
	Щерблыкина Н.В.
	Журавлева Е.Л.
	Бучнева Н.В.

**Акт №7**  
**Общественного контроля родителями**  
**и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в**  
**МБОУ Гимназия»**  
**(основное здание)**

Время: 09.30  
24.03.2023г.

Цель проведения общественного контроля : предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гимназия», организация работы столовой.




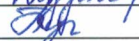

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: родитель школы – Квашнина О.А., родитель школы Ларионова Н.А., социальный педагог - Щерблыкина Н.В., заместитель директора по АХЧ – Журавлева Е.Л., фельдшер школы – Бучнева Н.В. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гимназия».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5- 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.
- 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).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Проводится витаминизация третьих блюд.
- В обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и подносом со стаканами, необходимым для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

**Вывод:** в МБОУ«Гимназия» организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

	Квашнина О.А.
	Ларионова Н.А.
	Щерблыкина Н.В.
	Журавлева Е.Л.
	Бучнева Н.В.

**Акт №8**  
**Общественного контроля родителями**  
**и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в**  
**МБОУ Гимназия»**  
**(основное здание)**

Время: 10.30  
21.04.2023г.

Цель проведения общественного контроля : предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гимназия», организация работы столовой.






Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: родитель школы – Квашнина О.А., родитель школы Ларионова Н.А., социальный педагог - Щерблыкина Н.В., заместитель директора по АХЧ – Журавлева Е.Л., фельдшер школы – Бучнева Н.В. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гимназия».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5- 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.
- 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).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Проводится витаминизация третьих блюд.
- В обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и подносом со стаканами, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

**Вывод:** в МБОУ»Гимназия» организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

	Квашнина О.А.
	Ларионова Н.А.
	Щерблыкина Н.В.
	Журавлева Е.Л.
	Бучнева Н.В.

**Акт №9**  
**Общественного контроля родителями**  
**и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в**  
**МБОУ Гимназия»**  
**(основное здание)**

Время: 10.00  
19.05.2023г.

Цель проведения общественного контроля : предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гимназия», организация работы столовой.



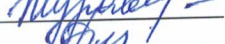


Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: родитель школы – Квашнина О.А., родитель школы Ларионова Н.А., социальный педагог - Щеблыкина Н.В., заместитель директора по АХЧ – Журавлева Е.Л., фельдшер школы – Бучнева Н.В. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гимназия».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5- 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.
- 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).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Проводится витаминизация третьих блюд.
- В обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и подносом со стаканами, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

**Вывод:** в МБОУ «Гимназия» организовано предоставление горячего питания школьникам с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

	Квашнина О.А.
	Ларионова Н.А.
	Щеблыкина Н.В.
	Журавлева Е.Л.
	Бучнева Н.В.