

АКТ

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Срок проверки: 11 апреля 2025 года

Состав комиссии: – 6 человек

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии,
ответственная за организацию школьного питания;

Веретенникова О.И. – дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. – родитель, член комиссии;

Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В. – медсестра ФАПа, член комиссии;

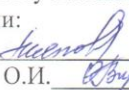
Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся». Заведены журналы и заполняются регулярно.
2. Питанием охвачены все обучающиеся -64 человека. Завтраки и обеды получают все обучающиеся-60 человека.
3. Имеется ежедневное меню, соответствующее требованиям утвержденного двухнедельного меню, технологические карты.
4. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Материально - техническая база находится в соответствии с санитарными нормами. Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Постоянно проводятся мероприятия по дезинфекции.
5. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
6. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Продолжительность перемены для приема пищи достаточная – 30 минут.
7. Обучающиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

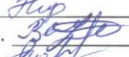
1. Проводить мониторинг изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания..
2. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной..

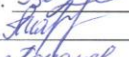
Члены комиссии:

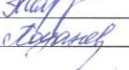
Яковенко А.И.  заместитель директора, председатель комиссии;

Веретенникова О.И.  дежурный учитель., член комиссии;

Нефедова В.Г.  председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В.  член родительского комитета, член комиссии;

Шарамко А.М.  председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В.  медсестра Сорокинского ФАПа, член комиссии.

Акт

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Дата проверки: 18 сентября 2024 года

Состав комиссии: — 6 человек

Яковенко А.И. — заместитель директора, председатель комиссии,
ответственная за организацию школьного питания;

Литовкина А.В. — дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. — председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. — родитель, член комиссии;

Шарамко А.М. — председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В. — медсестра ФАП, член комиссии;

Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПин, приказом директора школы от 30.08.24 № 91. «Об организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся
2. Питанием охвачены все обучающиеся - 64 человека. Завтраки и обеды получают все обучающиеся - 64 человека (100%). Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором школы с указанием наименования блюд, массы, калорийности порции. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы. результат фиксируется в "Журнале бракеража готовой продукции".
3. Родителями и классными руководителями подготовлена вся необходимая документация (заявления, ходатайства, справки о доходах, копии удостоверений многодетных семей) для предоставления льготного питания.
4. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Осуществляется витаминизация третьих блюд. При приготовлении пищи используется йодированная соль. Обеденный зал эстетично оформлен, имеется уголок здорового питания.
5. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Продолжительность перемены для приема пищи достаточная — 30 минут.
6. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:
 1. "Гигиенический журнал (сотрудники)".
 2. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".
 3. "Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях".
 4. "Журнал бракеража готовой продукции".
 5. "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции".
 6. "Журнал витаминизации третьих блюд".
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.
7. Обучающиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

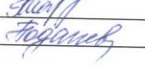
Выводы и предложения:

1. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной. Питание в школе осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающихся столовой в соответствии установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

3. С целью улучшения качества питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Яковенко А.И.		заместитель директора, председатель комиссии;
Литовкина А.В.		дежурный учитель, член комиссии;
Нефедова В.Г.		председатель родительского комитета, член комиссии;
Белоножка В.В.		член родительского комитета, член комиссии;
Шарамко А.М.		председатель профкома, член комиссии;
Поданёва Е.В.		медсестра Сорокинского ФАП, член комиссии.

АКТ

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Срок проверки: 16 октября 2024 года

Состав комиссии: – 6 человек

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии,
ответственная за организацию школьного питания;

Гребенкина Л.И. – дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. – родитель, член комиссии;

Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;

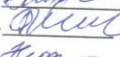
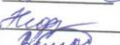
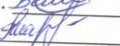
Поданёва Е.В. – медсестра ФАП, член комиссии;

Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся в 2024-2025 учебном году».
 2. Питанием охвачены все обучающиеся - 64 человека. Завтраки и обеды получают все обучающиеся - 60 человека.
 3. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
 4. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Материально - техническая база находится в соответствии с санитарными нормами. Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Постоянно проводятся мероприятия по дезинфекции.
 5. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в "Журнал бракеража готовой продукции".
 6. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Продолжительность перемены для приема пищи достаточная – 30 минут.
 7. Проверка позволяет сделать вывод, что обучающиеся в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши в том числе приготовленные на молоке. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен. Обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально - техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.
- Выводы и предложения:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания..
2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной..

Члены комиссии:

Яковенко А.И.		заместитель директора, председатель комиссии;
Шишкина Р.И.		дежурный учитель, член комиссии;
Нефедова В.Г.		председатель родительского комитета, член комиссии;
Белоножко В.В.		член родительского комитета, член комиссии;
Шарамко А.М.		председатель профкома, член комиссии;
Поданёва Е.В.		медсестра Сорокинского ФАП, член комиссии.

Акт №

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Дата проверки: 15 ноября 2024 года

Состав комиссии: – 6 человек

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии, ответственная за организацию школьного питания;

Веретенникова О.И. – дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. – член родительского комитета, член комиссии;

Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В. – медсестра ФАПа, член комиссии;

Проверкой установлено:

1. Питание в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПин, приказом директора школы от 30.08.24 №24. «Об организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся. Заведены журналы и заполняются регулярно.
2. Ответственным за организацию питания школьников является шеф-повар столовой Щербакова Л.В.. Питанием охвачены все обучающиеся – 65 человек. Горячие завтраки и обеды получают все обучающиеся – 64 человек (100%). На момент проверки находилось 57 человека.
3. Меню на 15.11.2024 г. вывешено на стенде, соответствует утвержденного примерного десятидневного меню на завтрак: Омлет натуральный с маслом сливочным. Зеленый горошек. Чай с сахаром. Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%. Батон. Яблоко. Обед: Салат из свежих помидор и огурцов с маслом растительным. Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне. Гуляш из говядины. Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным. Сок фруктовый. Хлеб. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню. Тепловой режим готовых блюд выдержан.
4. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Материально-техническая база находится в соответствии с санитарными нормами. Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Постоянно проводятся мероприятия по дезинфекции. Чистота и целостность столовых приборов соответствует.
5. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
6. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Продолжительность перемены для приема пищи недостаточная – 30 минут.
7. Обучающиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

1. Проводить мониторинг изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания..
2. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной..

Члены комиссии:

Яковенко А.И.  заместитель директора, председатель комиссии;

Веретенникова О.И.  дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г.  председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В.  член родительского комитета, член комиссии;

Шарамко А.М.  председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В.  медсестра Сорокинского ФАПа, член комиссии

Акт

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Дата проверки: 11 декабря 2024 года

Состав комиссии: – 6 человек

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии,
ответственная за организацию школьного питания;

Литовкина А.В. – дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. – родитель, член комиссии;

Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;

Поданева Е.В. – медсестра ФАПа, член комиссии;

Проверкой установлено:

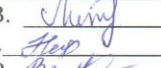
1. Питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПин, приказом директора школы от 30.08.24 №24. «Об организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся.
2. Питанием охвачены все обучающиеся -64 человека. Завтраки и обеды получают все обучающиеся-65 человек. На момент проверки в школе находилось
3. Меню на 11.12.24 вывешено на видном месте, на стенде. Меню соответствует примерному меню и календарю питания на 2025 год: Завтрак: Фрикадельки "Детские" запеченные под соусом молочным. Макароны отварные с маслом сливочным. Фасоль красная с растительным маслом. Чай с лимоном. Батон. Яблоко. Обед: Винегрет овощной. Суп -лапша домашняя с птицей отварной и свежей зеленью. Птица, порционная запеченная. Рис отварной с маслом сливочным. Компот из смеси сухофруктов С - витаминизированный Хлеб. Объемы на выходе готовых блюд в столовой соответствуют объемам заявленным в меню.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан.
5. Наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется.
6. Сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы. Внешний вид, спец.одежда соблюдается. Прохождение работниками медицинской комиссии имеется..
7. Пробы хранятся в специальном холодильнике с закрытыми крышками. Вся тара поставлена на поддоны..
8. Температурный режим в холодильнике поддерживается. Продолжительность перемены для приема пищи достаточная – 30 минут.
9. Обучающиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

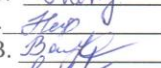
Выводы и предложения:

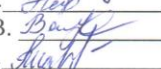
1. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной.
2. Усилить контроль за соблюдением санитарных правил..

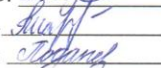
Члены комиссии:

Яковенко А.И.  заместитель директора, председатель комиссии;

Литовкина А.В.  дежурный учитель., член комиссии;

Нефедова В.Г..  председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В.  член родительского комитета, член комиссии;

Шарамко А.М.  председатель профкома, член комиссии;

Поданева Е.В.  медсестра Сорокинского ФАПа, член комиссии.

АКТ

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Срок проверки: 14 марта 2025 года

Состав комиссии: – 6 человек

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии,
ответственная за организацию школьного питания;

Гребенкина Л.И. – дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. – родитель, член комиссии;

Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В. – медсестра ФАП, член комиссии;

Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся в 2024-2025 учебном году».

2. Питанием охвачены все обучающиеся - 64 человека. Завтраки и обеды получают все обучающиеся - 60 человека.

3. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

4. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Материально - техническая база находится в соответствии с санитарными нормами. Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Постоянно проводятся мероприятия по дезинфекции.

5. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в "Журнал бракеража готовой продукции".

6. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Продолжительность перемены для приема пищи достаточная – 30 минут.

7. Проверка позволяет сделать вывод, что обучающиеся в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши в том числе приготовленные на молоке. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен. Обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально - техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

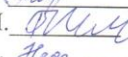
Выводы и предложения:

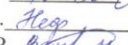
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания..

2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной..

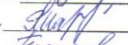
Члены комиссии:

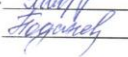
Яковенко А.И.  заместитель директора, председатель комиссии;

Шнипкина Р.И.  дежурный учитель., член комиссии;

Нефедова В.Г.  председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В.  член родительского комитета, член комиссии;

Шарамко А.М.  председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В.  медсестра Сорокинского ФАП, член комиссии.

АКТ

по итогам проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов.

Срок проверки: 11 апреля 2025 года

Состав комиссии: – 6 человек

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии,
ответственная за организацию школьного питания;

Веретенникова О.И. – дежурный учитель, член комиссии;

Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В. – родитель, член комиссии;

Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В. – медсестра ФАПа, член комиссии;

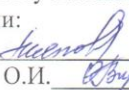
Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся». Заведены журналы и заполняются регулярно.
2. Питанием охвачены все обучающиеся -64 человека. Завтраки и обеды получают все обучающиеся-60 человека.
3. Имеется ежедневное меню, соответствующее требованиям утвержденного двухнедельного меню, технологические карты.
4. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Материально - техническая база находится в соответствии с санитарными нормами. Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Постоянно проводятся мероприятия по дезинфекции.
5. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
6. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Продолжительность перемены для приема пищи достаточная – 30 минут.
7. Обучающиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

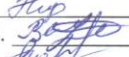
1. Проводить мониторинг изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания..
2. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной..

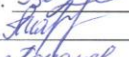
Члены комиссии:

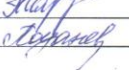
Яковенко А.И.  заместитель директора, председатель комиссии;

Веретенникова О.И.  дежурный учитель., член комиссии;

Нефедова В.Г.  председатель родительского комитета, член комиссии;

Белоножко В.В.  член родительского комитета, член комиссии;

Шарамко А.М.  председатель профкома, член комиссии;

Поданёва Е.В.  медсестра Сорокинского ФАПа, член комиссии.