

Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 03.10.2022
 Время проведения проверки 11:25

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки:

Проверить наличие питания в школьной столовой.

Меню на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы (обед)			
<u>Морковь отварная</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
<u>Борщ на м/б</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
<u>Макароны, фарш мяс.</u>	<u>200/80</u>	<u>200/80</u>	<u>0</u>
<u>Чай</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
<u>Хлеб в/с; хлеб р/н</u>	<u>40/20</u>	<u>40/20</u>	<u>40/20</u>
<u>Печенье, вафельки</u>	<u>40/50</u>	<u>40/50</u>	<u>0</u>
5-11 классы (завтрак)			
<u>Каша перлов. мол.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
<u>Чай</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
<u>Вафли</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>0</u>
5-11 классы (обед)			
<u>Макароны, фарш мяс</u>	<u>200/80</u>	<u>200/80</u>	<u>0</u>
<u>Чай</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
<u>Хлеб в/с</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>0</u>
<u>Хлеб р/н</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>

В ходе проверки выявлено:

Запасов нет.

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1,2,3,4	30	273 00	27,100	400	2%
5,6,7,8,9,10	60	62.000	1.600		2/00

Заключение комиссии: Замечаний по проверке нет

Подписи членов комиссии:

Мишанина Мишанина Н.Н.

Соломатина Соломатина Н.В.

Шевелева Шевелева Е.Н.

Шульга Шульга Т.С.

Копцова Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Завхоз: Цыганова Цыганова О.А.

зал пришли обучающиеся 1,2,3,4 классов в количестве 30 человек в сопровождении классных руководителей.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками начальной школы показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1,2,3,4	31	27100	400	черепа, кофак	2%

По итогам проверки комиссия пришла к заключению – организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.

Вывод: замечаний по проверке нет.

Подписи членов комиссии:

Мишанина Н.Н. – Мишанина Н.Н.

Соломатина Н.В. – Соломатина Н.В.

Шевелева Е.Н. – Шевелева Е.Н.

Шульга Т.С. – Шульга Т.С.

Копцова Т.А. – Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Н.А. Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Е.В. Матвеева Е.В.

Ответственный за выполнение санитарных правил, требований санитарного законодательства: Цыганова О.А. Цыганова О.А.

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 7.09.2022

Время проведения проверки 11 40

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки: организация питания в школьной столовой, выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню для 1-4 классов на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
<i>Огурец свежий</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	<i>0</i>
<i>Чипс на к/б.</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>0</i>
<i>Гречка, морковь</i>	<i>200/80</i>	<i>200/80</i>	<i>0</i>
<i>чай</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>0</i>
<i>хлеб в/с</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	<i>6</i>
<i>хлеб р/н</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>0</i>
<i>печенье</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	<i>0</i>
<i>яблоко</i>	<i>50</i>	<i>50</i>	<i>0</i>

В результате проверки комиссией выявлено следующее:

1. Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному. Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд соответствует весу, указанному в меню.
2. Требования к санитарному состоянию одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдается.
3. Нарушений в санитарно-техническом состоянии кухни и обеденного зала не выявлено.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются.
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся контролируются сопровождающими детей классными руководителями. На момент проверки в обеденный

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1-4	28	18 480	500	Рисовая - 180 Сыр - 350	2%

Заключение комиссии: нет замечаний

Подписи членов комиссии:

Мишанина - Мишанина Н.Н.
Соломатина - Соломатина Н.В.
Шевелева - Шевелева Е.Н.
Шульга - Шульга Т.С.
Копцова - Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Завхоз: Цыганова Цыганова О.А.

Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 14.03.23г.
 Время проведения проверки 11.45.

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки:

организации питания 1-4 классов,
соответствие реализуемых блюд
унифицированному меню.
соблюдение правил личной гигиены
обслуживающего и работниками
школьной столовой

Меню на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы (обед)			
<u>Суп гороховый на м/л</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Триколора каша</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Творог</u>	<u>20</u>	<u>80</u>	<u>-</u>
<u>Кашкот</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Хлеб пшенич. в/с.</u>	<u>80</u>	<u>80</u>	<u>-</u>
<u>Хлеб р/п.</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>-</u>
<u>Комбинированн. скн.</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
5-11 классы (завтрак)			
5-11 классы (обед)			

В ходе проверки выявлено:

зал пришли обучающиеся 5,6,7 классов в количестве 34 человек в сопровождении классных руководителей. 8,9,10 30

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками начальной школы показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
<u>5-10</u>	<u>60</u>	<u>63000</u>	<u>1500</u>	<u>Каша - 800</u>	<u>2%</u>
				<u>чай - 800</u>	<u>2%</u>
				<u>хлеб - 100</u>	

По итогам проверки комиссия пришла к заключению – организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.

Вывод: замечания по проверке

нет

Подписи членов комиссии:

Мишина - Мишина Н.Н.

Соломатина - Соломатина Н.В.

Шевелева - Шевелева Е.Н.

Шульга - Шульга Т.С.

Копцова - Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Ответственный за выполнение санитарных правил, требований санитарного законодательства: Цыганова Цыганова О.А.

Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 14.03.23г.
 Время проведения проверки 12.45

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки: организация питания в школьной столовой, выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню для 5-11 классов на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
<u>завтрак.</u>			
<u>Каша манная на молоке.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Батон</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>
<u>Обед.</u>			
<u>Продован каша</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Тушеное мясо</u>	<u>80</u>	<u>80</u>	<u>-</u>
<u>Компот</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
<u>Хлеб пшенич. в/е.</u>	<u>80</u>	<u>80</u>	<u>-</u>
<u>Хлеб рж./пшенич.</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>-</u>

В результате проверки комиссией выявлено следующее:

1. Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному. Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд соответствует весу, указанному в меню.
2. Требования к санитарному состоянию одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдается.
3. Нарушений в санитарно-техническом состоянии кухни и обеденного зала не выявлено.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются.
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся контролируются сопровождающими детей классными руководителями. На момент проверки в обеденный

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1,2,3,4	31	27400	500	суп горох-0,2	2%
				рис, котл-0,3	

Заключение комиссии: Заключенной по проверке кет

Подписи членов комиссии:

Мишанина Мишанина Н.Н.

Соломатина Соломатина Н.В.

Шевелева Шевелева Е.Н.

Шульга Шульга Т.С.

Копцова Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Завхоз: Цыганова Цыганова О.А.

зал пришли обучающиеся 1,2,3,4 классов в количестве 30 человек в сопровождении классных руководителей.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками начальной школы показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1,2,3,4	30	27100	500	суп горохов. 400 гр. хлеб. 100 гр.	2%

По итогам проверки комиссия пришла к заключению – организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.

Вывод: замечаний по проверке нет.

Подписи членов комиссии:

Мишанина Мишанина Н.Н.

Соломатина Соломатина Н.В.

Шевелева Шевелева Е.Н.

Шульга Шульга Т.С.

Копцова Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Ответственный за выполнение санитарных правил, требований санитарного законодательства: Цыганова Цыганова О.А.

Акт

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 16.02.2023г.
Время проведения проверки 11 45

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки: организация питания в школьной столовой, выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню для 1-4 классов на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
Суп гречневый с мясом	200/25	200/25	0
Ленивые вареники	200/50	250	0
Помидоры свежие	60	60	0
Чай с сахаром	200	200	0
Хлеб рж./пшениц.	80	80	-
Хлеб пшениц. в/с.	40	40	0
Печенье	40	40	0
Апельсин (свежий)	50	50	0

В результате проверки комиссией выявлено следующее:

1. Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному. Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд соответствует весу, указанному в меню.
2. Требования к санитарному состоянию одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдается.
3. Нарушений в санитарно-техническом состоянии кухни и обеденного зала не выявлено.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются.
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся контролируются сопровождающими детей классными руководителями. На момент проверки в обеденный

зал пришли обучающиеся 5,6,7 классов в количестве 34 человек в сопровождении классных руководителей.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками начальной школы показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
5,6,7	34	18360	400	суп - 100 хлеб - 100 кошениль 200	2%
8,9,10	25				

По итогам проверки комиссия пришла к заключению – организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.

Вывод: замечания по проверке

не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Мишина - Мишанина Н.Н.

Соломатина - Соломатина Н.В.

Шевелева - Шевелева Е.Н.

Шульга - Шульга Т.С.

Копцова - Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Ответственный за выполнение санитарных правил, требований санитарного законодательства: Цыганова Цыганова О.А.

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 24.01.2023г.
Время проведения проверки 12.45

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки: организация питания в школьной столовой, выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню для 5-11 классов на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
<u>Обед.</u>			
Суп рисовый на леб.	200	200	—
котлетой из с/ф.	200	200	—
хлеб пшенич. в/с	80	80	—
хлеб рж. пшени.	40	40	—

В результате проверки комиссией выявлено следующее:

1. Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному. Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд соответствует весу, указанному в меню.
2. Требования к санитарному состоянию одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдается.
3. Нарушений в санитарно-техническом состоянии кухни и обеденного зала не выявлено.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются.
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся контролируются сопровождающими детей классными руководителями. На момент проверки в обеденный

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1-10	90	79,0	6,200	борщ - 2,100 макарон с морк - 3,100	3%

Заключение комиссии: Замечаний по проверке нет

Подписи членов комиссии:

Мишанина - Мишанина Н.Н.

Соломатина - Соломатина Н.В.

Шевелева - Шевелева Е.Н.

Шульга - Шульга Т.С.

Копцова - Копцова Т.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Яшкина Яшкина Н.А.

Помощник повара: Матвеева Матвеева Е.В.

Завхоз: Цыганова Цыганова О.А.

Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 8.12.2022
 Время проведения проверки 11:40

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель общешкольного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шевелева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Кошцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки:

Организовать питание в школе

Меню на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы (обед)			
свежие помидоры	60	60	0
суп куриный на к/б.	200	200	0
Флоб	200	200	0
кисель	200	200	0
хлеб в/с ; хлеб р/н	40/20	40/20	0
печенье, апельсины	40/50	40/50	0
5-11 классы (завтрак)			
Каша ман. мол.	200	200	0
чай	200	200	0
вафли	50	50	0
5-11 классы (обед)			
Флоб	200	200	0
Кисель	200	200	0
хлеб в/с ; хлеб р/н.	40/20	40/20	0

В ходе проверки выявлено:

Замечаний нет

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ с. Семеновка» Аркадакского района Саратовской области

Дата проверки: 14.11.2022

Время проведения проверки 11ч00

Состав комиссии:

- Мишанина Н.Н., председатель комиссии, председатель областного совета родителей;
- Соломатина Н.В., заместитель директора по ВР;
- Шульга Т.С., медсестра;
- Шведлева Е.Н., представитель родительского контроля;
- Копцова Т.А., социальный педагог

Цель проверки:

Проверить наличие и качество продуктов

Меню на текущий день.

Наименование блюд	Выход по меню (г/п.)	Фактический выход (г/п.)	Разница во взвешивании (г/п.)
1-4 классы (обед)			
Суповая к/б	800	800	0
Пирог, картофельные котлеты	800/80	800/80	0
Пюре	60	60	0
5-11 классы (завтрак)			
Каша-пюре, мюли	200	200	0
Пюре	80	80	0
5-11 классы (обед)			
Суповая к/б	800	800	0
Пирог, картофельные котлеты	800/80	800/80	0
Пюре	60	60	0
5-11 классы (обед)			
Суповая к/б	800	800	0
Пирог, картофельные котлеты	800/80	800/80	0
Пюре	60	60	0
5-11 классы (обед)			
Суповая к/б	800	800	0
Пирог, картофельные котлеты	800/80	800/80	0
Пюре	60	60	0
5-11 классы (обед)			
Суповая к/б	800	800	0
Пирог, картофельные котлеты	800/80	800/80	0
Пюре	60	60	0

В ходе проверки выявлено:

Несоответствия нет