

АКТ № 13
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ
членами Совета по питанию
МБОУ СОШ № 16 им.И.В. Гудовича

от 6.12 2023 г.

Комиссия в составе:

Воложаниной Е.А. – председателя совета (заместитель главы Приморского сельского округа);
Чуб А.А., ответственной по питанию;
Белименко Е.Ю. – члена совета (член родительского комитета);
Ганиной И.А. - медицинской сестры;
Баряева В.И. – секретаря совета (социальный педагог),

провела проверку столовой по следующим вопросам
(нужное отметить знаком V):

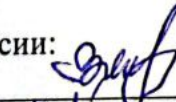
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль соблюдения графика работы столовой.
11. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
12. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
13. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
14. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

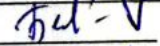
В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

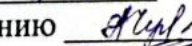
1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/
иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/
не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/
Неудовлетворительное/иное) _____

6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное)
7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное)
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное)
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)
14. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
15. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
16. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
17. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)

Подписи членов комиссии:

председатель совета  Воложанина Е.А.

член совета  Белименко Е.Ю.

ответственный по питанию  Чуб А.А.

секретарь совета  Баряев В.И.

медицинская сестра  Ганина И.А.

оценочный лист

6.12 2023 г

дата проведения проверки

Инициативная группа, проводившая проверку:

председатель совета Воложанина Е.А.

член совета Белименко Е.Ю.

ответственный Чуб А.А.

по питанию

секретарь совета Баряев В.И.

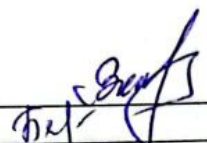
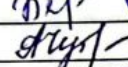
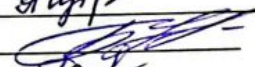

детская медицинская сестра Ганина И.А.

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

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

Подписи членов комиссии:

председатель совета
 член совета
 ответственный по питанию
 секретарь совета
 детская медицинская сестра

_____ 
 _____ 
 _____ 
 _____ 

Воложанина Е.А.
 Белименко Е.Ю.
 Чуб А.А.
 Баряев В.И.
 Ганина И.А.

АКТ № 14
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ
членами Совета по питанию
МБОУ СОШ № 16 им.И.В. Гудовича

от 15. 12 2023 г.

Комиссия в составе:

Воложаниной Е.А. – председателя совета (заместитель главы Приморского сельского округа) ;
Чуб А.А., ответственной по питанию;
Белименко Е.Ю. – члена совета (член родительского комитета) ;
Ганиной И.А. - медицинской сестры;
Баряева В.И. – секретаря совета (социальный педагог),

провела проверку столовой по следующим вопросам
(нужное отметить знаком V):

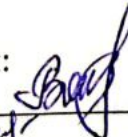

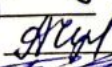
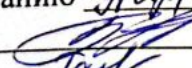
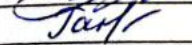
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль соблюдения графика работы столовой.
11. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
12. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
13. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
14. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/
иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/
не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/
Неудовлетворительное/иное) _____

6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное)
7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное)
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное)
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)
14. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
15. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
16. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
17. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)

Подписи членов комиссии:

председатель совета		Воложанина Е.А.
член совета		Белименко Е.Ю.
ответственный по питанию		Чуб А.А.
секретарь совета		Баряев В.И.
медицинская сестра		Ганина И.А.

оценочный лист

15.12 2023 г

дата проведения проверки

Инициативная группа, проводившая проверку:

председатель совета Воложанина Е.А.

член совета Белименко Е.Ю.

ответственный Чуб А.А.

по питанию

секретарь совета Баряев В.И.

детская медицинская сестра Ганина И.А.

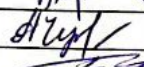
	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для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

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

Подписи членов комиссии:

председатель совета
 член совета
 ответственный по питанию
 секретарь совета
 детская медицинская сестра









Воложанина Е.А.
 Белименко Е.Ю.
 Чуб А.А.
 Баряев В.И.
 Ганина И.А.

АКТ № 15
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ
членами Совета по питанию
МБОУ СОШ № 16 им.И.В. Гудовича

от 19.12. 2023 г.

Комиссия в составе:

Воложаниной Е.А. – председателя совета (заместитель главы Приморского сельского округа) ;
Чуб А.А., ответственной по питанию;
Белименко Е.Ю. – члена совета (член родительского комитета) ;
Ганиной И.А. - медицинской сестры;
Баряева В.И. – секретаря совета (социальный педагог),

провела проверку столовой по следующим вопросам
(нужное отметить знаком V):


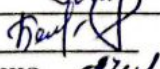
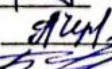

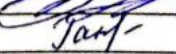
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль соблюдения графика работы столовой.
11. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
12. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
13. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
14. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/
иное)
4. Нормы питания (Соблюдаются/
не соблюдаются/иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/
Неудовлетворительное/иное)

6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/
не ведется/иное)
7. Сертификация продукции (Сертификаты
имеются/отсутствуют/иное)
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не
соответствует
норме/иное)
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не
ведутся/иное)
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное)
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в
неудовлетворительном
состоянии/иное)
14. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не
соблюдается/иное)
15. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
16. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют;
правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
17. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/
не соблюдаются/иное)

Подписи членов комиссии:

председатель совета		Воложанина Е.А.
член совета		Белименко Е.Ю.
ответственный по питанию		Чуб А.А.
секретарь совета		Баряев В.И.
медицинская сестра		Ганина И.А.

оценочный лист

19.12 2023 г

дата проведения проверки

Инициативная группа, проводившая проверку:

председатель совета Воложанина Е.А.

член совета Белименко Е.Ю.

ответственный Чуб А.А.

по питанию

секретарь совета Баряев В.И.


детская медицинская сестра Ганина И.А.


	Вопрос	Да/нет
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 смешные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смешные 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) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей 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	

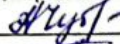
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да/нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
16	Выявлялись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

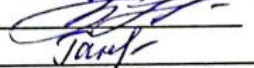
Подписи членов комиссии:

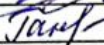
председатель совета
 член совета
 ответственный по питанию
 секретарь совета
 детская медицинская сестра











Воложанина Е.А.
 Белименко Е.Ю.
 Чуб А.А.
 Баряев В.И.
 Ганина И.А.

АКТ № 16
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ
членами Совета по питанию
МБОУ СОШ № 16 им.И.В. Гудовича

от 26.12 2023 г.

Комиссия в составе:

Воложаниной Е.А. – председателя совета (заместитель главы Приморского сельского округа) ;
Чуб А.А., ответственной по питанию;
Белименко Е.Ю. – члена совета (член родительского комитета) ;
Ганиной И.А. - медицинской сестры;
Баряева В.И. – секретаря совета (социальный педагог),

провела проверку столовой по следующим вопросам

(нужное отметить знаком V):


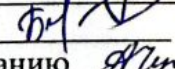
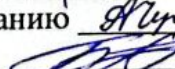
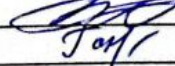
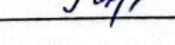
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль соблюдения графика работы столовой.
11. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
12. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
13. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
14. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/
иное)
4. Нормы питания (Соблюдаются/
не соблюдаются/иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/
Неудовлетворительное/иное)

6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/ не ведется/иное)
7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное)
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное)
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)
14. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
15. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
16. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
17. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)

Подписи членов комиссии:

председатель совета		Воложанина Е.А.
член совета		Белименко Е.Ю.
ответственный по питанию		Чуб А.А.
секретарь совета		Баряев В.И.
медицинская сестра		Ганина И.А.

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

Подписи членов комиссии:

председатель совета
 член совета
 ответственный по питанию
 секретарь совета
 детская медицинская сестра

Воложанина Е.А.
 Белименко Е.Ю.
 Чуб А.А.
 Баряев В.И.
 Ганина И.А.