

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

06.09.2022.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

22.09.2022.

Время: 9.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Биточки мясные	60
Каша гречневая рассыпчатая	180
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	21
Хлеб ржано-пшеничный	20

Вывод: в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А. 
Капустина А.А. 

Шихова Е.В. 
Зубарева Н.С.  Ивлева Е.Г. 

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

06.10.2022.
Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска


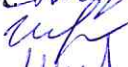



На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 6 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 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.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А. 
Ивлева Е.Г. 
Шихова Е.В. 
Капустина А.А. 
Зубарева Н.С. 

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

19.10.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля – предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организацией работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Школьной столовой на 19.10.2022 было предложено 8 видов меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлета Любительская из минтая

При взвешивании 3 порций котлет с картофельным пюре, полученная масса равнялась 543 г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 100г и картофельного пюре 180г).

- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество работы соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 25 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.
- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

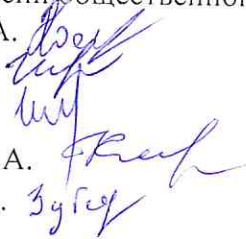
Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.



Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

09.11.2022.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска






На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 9 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 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.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А. 
Ивлева Е.Г. 
Шихова Е.В. 
Капустина А.А. 
Зубарева Н.С. 

Акт №6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

25.11.2022.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

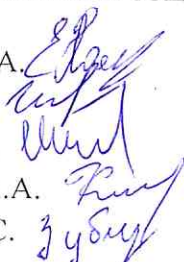
Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.



Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

10.01.2023

Время: 08.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

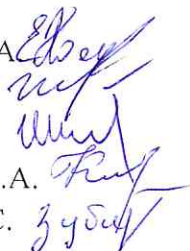
Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.



Акт №8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

12.01.2023

Время: 11.40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

(маски, чепцы)

При входе в столовую все дети моют руки с мылом.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

(маски, чепцы)




При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.



Шихова Е.В. 
Капустина А.А. 
Зубарева Н.С. 

Акт №9
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

30.01.2023

Время: 11.40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.




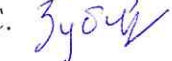

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

- На момент проверки установлено: · меню предложено разнообразное, витаминизация присутствует.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии . Все соответствует норме .
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- порции соответствуют возрастной потребности детей; · горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс и обучающимся со статусом ОВЗ;
- · организовано бесплатное горячее питание для обучающихся 1- 4 классов, для обучающихся с ОВЗ; ·
- имеется в наличии график (питания) приема пищи; ·
- соблюдаются правила личной гигиены обучающимися; · стенд по питанию обновляется; ·
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, с рассадкой по 6 человека, согласно требованиям, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. ·
- на пищеблоке нарушений по приготовлению пищи не было выявлено, что касается санитарной одежды сотрудников пищеблока она соответствует требованиям.
- · столы накрываются за 5 минут до звонка, завтраки теплые; столы чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов.
- · контрольные блюда выставляются.
- · объем пищевых отходов после приема пищи составил 6,500 литров

Выводы и рекомендации по проверке: Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А. 
Ивлева Е.Г. 
Шихова Е.В. 
Капустина А.А. 
Зубарева Н.С. 

Акт №10
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

16.02.2023

Время: 11.40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- повар в униформе, защитной маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

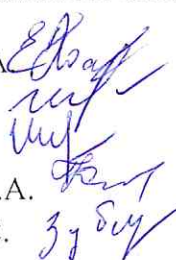
Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.



Акт №11
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

14.03.2023

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

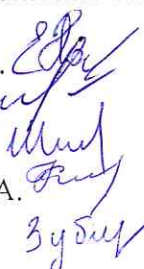
Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.



Акт №12
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

22.03.2023

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска






На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 22 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 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.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А. 
Ивлева Е.Г. 
Шихова Е.В. 
Капустина А.А. 
Зубарева Н.С. 

Акт №13
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

11.05.2023

Время: 13.20

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №155 г. Новосибирска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Холодова Е.А.

Ивлева Е.Г.

Шихова Е.В.

Капустина А.А.

Зубарева Н.С.

