

Акт № 8

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой

Комиссией по контролю за питанием от «5» ноября 2025-2026 года:

Присутствовали:

Председатель: Шалашун Л.А. председатель

Члены комиссии:

Портная И.А.- секретарь

Сергеева А.О. председатель.род.ком

Губина М.Е.. зам.дир.по ВР

Болтабекова Ш.Т –медработник

Рояк Н.И.-член попеч.совета

Михель В.В.- зав.производством

Повестка дня

1 Результаты контроля за качеством продукции реализуемой в школьной столовой.

2 Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

3 Санитарно - гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания

Ход заседания

Заслушали:

1.Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется раковина. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. На момент проверки классные руководители 1-4 –ых классов сопровождают свои классы.

3. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

4. В столовой расположен стенд с информацией, вывешивается ежедневное меню.

5. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6. Учащиеся 1-4-ых классов питаются организованно. Для ребят накрываются столы до начала перемены.

Рекомендации:

Продолжить работу по организации горячего питания.

Председатель: Шалашун Л.А. председатель

Члены комиссии:

Портная И.А.- секретарь

Сергеева А.О. председатель.род.ком

Губина М.Е.. зам.дир.по ВР

Болтабекова Ш.Т –медработник

Рояк Н.И.-член попеч.совета

Михель В.В.- зав.производством

Акт №9
по проверке школьной столовой общественной комиссией по контролю за
организацией и качества питания.

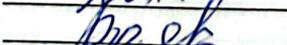
от 12.11.2025г

Повестка дня

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова Ш-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета

Акт №11
по проверке школьной столовой общественной комиссией по контролю за
организацией и качества питания.

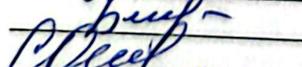
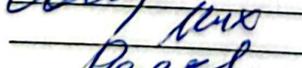
от 27.11.2025г

Повестка дня

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова Ш-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета