

по итогам проведения общественного контроля питания в  
столовой ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино«29» сентябре 2021 гВремя: 9<sup>00</sup>

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания дошкольникам в ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино, организация работы столовой.

Комиссия в составе:

Лавровой У. В.  
Сергеевой Т. М.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в столовой дошкольников ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке, согласно графику посещения столовой, идет обеспечение горячим питанием дошкольников
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Школьной столовой на «29» 09 2021 г было предложено меню:  
Каша манная молочная со сливочным маслом, кофеин, напиток с мялкой, Банан с мялкой.

- Для мытья рук имеются умывальные раковины в количестве 3 шт. Возле раковин установлены вешалка с инд. полотенцами.  
(санитайзеры, электосушилка для рук)

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой:  
халат, кол. убор, маска и перчатки  
(халат, головной убор, маска и перчатки).

- Комиссией установлено, что работниками столовой требования санитарных правил по массе порций блюд соблюдены  
(соблюдены/не соблюдены)

- требования к пищевой и энергетической ценности соблюдены  
(соблюдены/не соблюдены)

- суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах соблюдены  
(соблюдены/не соблюдены).

- В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды в соответствии с требованиями санитарных правил, столовая обеспечена достаточным  
(обеспечена/не обеспечена)

количеством столовой посуды;

- шкафами для хранения посуды около раздаточной линии обеспечена  
(обеспечена/не обеспечена)

- Сервировка стола производится помощником воспитателя. Блюда в момент начала приема пищи теплые  
(горячие, теплые, остывшие)

t первого блюда - ~ 35° t напитка - ~ 30°

- Уборка обеденных залов после каждого приема пищи осуществляется

- Присутствие посторонних лиц в производственных помещениях столовой не допускается  
(допускается/ не допускается)

- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются  
(употребляются/не употребляются)





Акт № 6  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
столовой ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино

«24» 11 2021 г

Время: 11 45

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания дошкольникам в ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино, организация работы столовой.

Комиссия в составе:

Сергеевой Т.И. - ЗДЧВР ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино  
Мурзиной С.Ф. - мамой дошкольника

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в столовой дошкольников ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке, согласно графику посещения столовой, идет обеспечение горячим питанием дошкольников
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Школьной столовой на «24» 11 2021 г было предложено меню:  
рыба с капустой и картошкой с  
мясом утки со сметаной,  
тушеное мясо с чечевичной крупой, каша
- Для мытья рук имеются умывальные раковины в количестве 3 шт. Возле раковин установлены ведро с полотенцами  
(санитайзеры, электросушилка для рук)
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой:  
халат, головной убор, маска и перчатки  
(халат, головной убор, маска и перчатки).
- Комиссией установлено, что работниками столовой требования санитарных правил по массе порций блюд соблюдена  
(соблюдены/не соблюдены)
- требования к пищевой и энергетической ценности соблюдена  
(соблюдены/не соблюдены)
- суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах соблюдена  
(соблюдены/не соблюдены).
- В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды в соответствии с требованиями санитарных правил, столовая обеспечена достаточным  
(обеспечена/не обеспечена)  
количеством столовой посуды;
- шкафами для хранения посуды около раздаточной линии обеспечена  
(обеспечена/не обеспечена)
- Сервировка стола производится помощником воспитателя. Блюда в момент начала приема пищи теплые  
(горячие, теплые, остывшие)  
t первого блюда - \_\_\_\_\_ t напитка - \_\_\_\_\_
- Уборка обеденных залов после каждого приема пищи осуществляется
- Присутствие посторонних лиц в производственных помещениях столовой не допускается  
(допускается/ не допускается)
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются  
(употребляются/не употребляются)

- За организованным питанием дошкольников ведется кон-  
троль директором.

Вывод: Битание дошкольников организо-  
вано на должном уровне (кем)

Замечания: нет

Члены комиссии общественного контроля:

|                 |  |                      |  |
|-----------------|--|----------------------|--|
| <u>Сидорова</u> |  | <u>Сергеева Т.И.</u> |  |
| (подпись)       |  |                      |  |
| <u>Мур</u>      |  | <u>Мурзума С.Ф.</u>  |  |
| (подпись)       |  |                      |  |
|                 |  |                      |  |
| (подпись)       |  |                      |  |

«24» 11 2021г



по итогам проведения общественного контроля питания в  
столовой ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино« 15 » февраля 2022 гВремя: 11<sup>50</sup>

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания дошкольникам в ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино, организация работы столовой.

## Комиссия в составе:

Сергеева Т.М.  
Сонцева С.А.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в столовой дошкольников ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке, согласно графику посещения столовой, идет обеспечение горячим питанием дошкольников
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Школьной столовой на « 15 » 02 2022 г было предложено меню:  
Суп вермишелевый с грибами и картофелем, Косички, отварное мясо, салат овощной, хлеб пшеничный
- Для мытья рук имеются умывальные раковины в количестве 3 шт. Возле раковин установлены вешалка с полотенцами.  
(санитайзеры, электросушилка для рук)
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой:  
халат, головной убор, маска, перчатки  
(халат, головной убор, маска и перчатки).

Комиссией установлено, что работниками столовой требования санитарных правил по массе порций блюд соблюдены  
(соблюдены/не соблюдены)  
требования к пищевой и энергетической ценности соблюдены  
(соблюдены/не соблюдены)  
суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах соблюдены  
(соблюдены/не соблюдены).

- В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды в соответствии с требованиями санитарных правил, столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды;  
(обеспечена/не обеспечена)
- шкафами для хранения посуды около раздаточной линии обеспечена  
(обеспечена/не обеспечена)
- Сервировка стола производится помощником воспитателя. Блюда в момент начала приема пищи теплые  
(горячие, теплые, остывшие)  
t первого блюда - ~ 35-37° t напитка - ~ 24°
- Уборка обеденных залов после каждого приема пищи осуществляется
- Присутствие посторонних лиц в производственных помещениях столовой не допускается  
(допускается/ не допускается)
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются  
(употребляются/не употребляются)

