

Директор ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск

Шальнова Е.В.

Приказ № 422 - Од от 02.09.2024г.

Акт проверки качества питания в столовой ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск от 11.09.2024г.

Комиссия в составе: представитель родительской общественности

Воробьева Екатерина Сергеевна
Шаранова Елена Константиновна

составили настоящий акт в том, что 11.09.2024г. была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки было установлено:

- питание организовано АО «Комбинат питания», в соответствии с десятидневным меню, согласованным с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрань
- меню составлено в соответствии с возрастными особенностями учащихся;
- согласованное с директором ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск меню вывешено в помещении школьной столовой до начала 1 урока;
- питание организовано в соответствии с графиком;
- учащиеся приходят в столовую в сопровождении классных руководителей;
- бракеражный журнал готовой продукции заполнен, приготовленные блюда описаны в соответствии с меню и разрешены к раздаче;
- состояние столовой посуды - без сколов;
- состояние рабочей одежды сотрудников кухни – одежда чистая, опрятная;
- пищевые отходы состоят из остатков продуктов, входящих в состав меню на 11.09.2024г., количество пищевых отходов небольшое;
- дети, находящиеся в школьной столовой, питанием довольны;
- на момент проверки, 11.09.2024г. было следующее меню:

Завтрак:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Йогурт	100	100
Оладьи с молоком сгущенным	200	250
Чай с сахаром	200	200

Обед:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Салат из моркови и яблок	60	100
Борщ с капустой, картофелем, со сметаной	210	260
Биточки с соусом	90	100
Картофельное пюре	150	180
Компот из сухофруктов	180	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржаной	20	30

Комиссия пришла к выводу, что меню, предоставленное АО «Комбинат питания» разнообразно, составлено с учетом возрастных особенностей учащихся. Контроль за качеством приготовленной пищи осуществляется.

Воробьева Е.С.Шальнова Е.В.Воробьева Е.С.Шаранова Е.К.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск

Шальнова Е.В.

Приказ № 422 - ОД от 02.09.2024г.

Акт проверки качества питания в столовой ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск от 27.09.2024г.

Комиссия в составе: представитель родительской общественности

Зяблота Тамара Сергеевна
Ахмедова Жанара Владимировна

составили настоящий акт в том, что 27.09.2024г. была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки было установлено:

- питание организовано АО «Комбинат питания», в соответствии с десятидневным меню, согласованным с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрань
- меню составлено в соответствии с возрастными особенностями учащихся;
- согласованное с директором ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск меню вывешено в помещении школьной столовой до начала 1 урока;
- питание организовано в соответствии с графиком;
- учащиеся приходят в столовую в сопровождении классных руководителей;
- бракеражный журнал готовой продукции заполнен, приготовленные блюда описаны в соответствии с меню и разрешены к раздаче;
- состояние столовой посуды - без сколов;
- состояние рабочей одежды сотрудников кухни – одежда чистая, опрятная;
- пищевые отходы состоят из остатков продуктов, входящих в состав меню на 27.09.2024г., количество пищевых отходов небольшое;
- дети, находящиеся в школьной столовой, питанием довольны;
- на момент проверки, 27.09.2024г. было следующее меню:

Завтрак:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Икра кабачковая	20	30
Стейк(шницель) из курицы с соусом	90	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржаной	20	30

Обед:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Салат картофельный с зеленым горошком	60	100
Суп из овощей	200	250
Тефтели с соусом	90	100
Рис отварной	150	180
Чай с лимоном	187	187
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржаной	20	30

Комиссия пришла к выводу, что меню, предоставленное АО «Комбинат питания» разнообразно, составлено с учетом возрастных особенностей учащихся. Контроль за качеством приготовленной пищи осуществляется.

Ахмедова
Зяблота

Ахмедова Т.В.
Зяблота Т.С.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск

Шальнова Е.В.

Приказ № 422 - Од от 02.09.2024г.

Акт проверки качества питания в столовой ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск от 10.10.2024г.

Комиссия в составе: представитель родительской общественности

Карнаухова Екатерина Павловна
Сутыкина Зоя Сергеевна

составили настоящий акт в том, что 10.10.2024 г. была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки было установлено:

- питание организовано АО «Комбинат питания», в соответствии с десятидневным меню, согласованным с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрань
- меню составлено в соответствии с возрастными особенностями учащихся;
- согласованное с директором ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск меню вывешено в помещении школьной столовой до начала 1 урока;
- питание организовано в соответствии с графиком;
- учащиеся приходят в столовую в сопровождении классных руководителей;
- бракеражный журнал готовой продукции заполнен, приготовленные блюда описаны в соответствии с меню и разрешены к раздаче;
- состояние столовой посуды - без сколов;
- состояние рабочей одежды сотрудников кухни – одежда чистая, опрятная;
- пищевые отходы состоят из остатков продуктов, входящих в состав меню на 10.10.2024г., количество пищевых отходов небольшое;
- дети, находящиеся в школьной столовой, питанием довольны;
- на момент проверки, 10.10.2024г. было следующее меню:

Завтрак:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Огурцы консервированные	40	40
Плов из говядины	200	250
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржаной	20	30

Обед:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Салат из белокочанной капусты	60	100
Суп картофельный с горохом	200	250
Котлеты рыбные любительские с соусом	50/40	70/30
Картофель и овощи тушеные	150	180
Сок фруктовый	180	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржаной	20	30

Комиссия пришла к выводу, что меню, предоставленное АО «Комбинат питания» разнообразно, составлено с учетом возрастных особенностей учащихся. Контроль за качеством приготовленной пищи осуществляется.

Карнаухова

Карнаухова Е.П.
Сутыкина З.С.

АКТ
проверки организации горячего питания обучающихся
в ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск

Дата проведения проверки: 09.01.2025

Состав комиссии:

Шальнова Е.В. - директор ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск;

Соколова Е.В. - ответственный за организацию горячего питания;

Мартынова О.В. - зам. директора по АХЧ;

Шляпкина Е.В. - классный руководитель 8а класса;

Солдатова Л.В. - представитель родительской общественности , 7а класс;

Карнаухова Е.П. - представитель родительской общественности , 2а класс;

Улатина А.В. - представитель родительской общественности , 7а класс.

	Выполнение мероприятий:	Да/нет
1.	В ОО созданы условия по соблюдению санитарно — эпидемиологических требований по организации горячего питания:	Да
1.1.	обеспечена необходимая материально — техническая база (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)	Да
1.2.	обеспечено достаточное количество посадочных мест в столовой	Да
1.3.	организованы перемены для приема пищи продолжительностью не менее 20 минут	Да
1.4.	обеспечено необходимое количество умывальников перед обеденным залом, оснащенных средствами гигиены	Да
1.5.	разработано и утверждено меню, соответствующее физиологическим нормам	Да
1.6.	организован рациональный режим питания	Да
2.	Укомплектованность пищеблока работниками, прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц признаками инфекционных заболеваний, соблюдение	Да

	правил личной гигиены персоналом пищеблоков	
3.	Обеспечено качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов	Да
3.1	организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в ОО	Да
4.	Пищеблок обеспечен доброкачественной питьевой водой	Да
5.	Обеспечена исправность технологического и холодильного оборудования, оснащение пищеблока необходимым оборудованием, инвентарем, посудой	Да
6.	Обеспечено проведение в помещениях пищеблока и столовой дезинфекционных мероприятий, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да
7.	В ОО организован контроль со стороны администрации ОО, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся	Да
8.	Имеются ли нарушения, выявленные в ходе контрольных (надзорных) профилактических мероприятий, а также нарушения, выявленные специалистами Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре — декабре 2024 года	Нет

Подписи членов комиссии:

Директор ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск: Е.В. Шальнова Шальнова Е.В.

Ответственный за организацию горячего питания: Е.В. Соколова Соколова Е.В.

Зам. директора по АХЧ: О.В. Мартынова Мартынова О.В.

Классный руководитель 8а класса: Е.В. Шляпкина Шляпкина Е.В.

Представитель родительской общественности: Л.В. Солдатова Солдатова Л.В.

Представитель родительской общественности: Е.П. Карнаухова Карнаухова Е.П.

Представитель родительской общественности: А.В. Улатина Улатина А.В.

«УТВЕРЖДАЮ»



Директор ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск

Шальнова Е.В.

Приказ № 10.09.2024г. -ОД от 02.09.2024г.

Акт проверки качества питания в столовой ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск от 10.04.2025г.

Комиссия в составе: представитель родительской общественности
Ганкратов Алексей Александрович, Митская Нина Валерьевна
Карнаухова Екатерина Павловна, Воробьева Екатерина Сергеевна
составили настоящий акт в том, что 10.04.2025г. была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки было установлено:

- питание организовано АО «Комбинат питания», в соответствии с десятидневным меню, согласованным с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрань
- меню составлено в соответствии с возрастными особенностями учащихся;
- согласованное с директором ГБОУ СОШ № 8 г.о. Октябрьск меню вывешено в помещении школьной столовой до начала 1 урока;
- питание организовано в соответствии с графиком;
- учащиеся приходят в столовую в сопровождении классных руководителей;
- бракеражный журнал готовой продукции заполнен, приготовленные блюда описаны в соответствии с меню и разрешены к раздаче;
- состояние столовой посуды - без сколов;
- состояние рабочей одежды сотрудников кухни – одежда чистая, опрятная;
- пищевые отходы состоят из остатков продуктов, входящих в состав меню на 10.04.2025г., количество пищевых отходов небольшое;
- дети, находящиеся в школьной столовой, питанием довольны;
- на момент проверки, 10.04.2025г. было следующее меню:

Завтрак:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Огурцы консервированные	040	040
Плов из говядины	200	250
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржаной	30	30

Обед:

Наименование блюда	Масса блюда для 1-4 классов	Масса блюда для 5-11 классов
Салат из свежих огурцов	60	100
Суп картофельный с горохом	200	250
Котлеты из минтая с соусом	90	100
Картофель и овощи тушеные	150	180
Сок фруктовый	180	180
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржаной	30	30

Комиссия пришла к выводу, что меню, предоставленное АО «Комбинат питания» разнообразно, составлено с учетом возрастных особенностей учащихся. Контроль за качеством приготовленной пищи осуществляется.