

Утверждаю:  
Директор школы



**Акт**  
**проверки организации питания учащихся**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 г. Брянска»**  
**от 06.02. 2023 года.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Козлова О.Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, члены комиссии: Родоманова С.В., медицинский работник, Василевская Л.Н., организатор работы по питанию учащихся, представитель родительской общественности, секретарь общешкольного комитета, Тюхтина С. И. составили настоящий акт в том, что на день проверки буфета школы:

- 1./ санитарное состояние помещения соответствовал санитарным требованиям;
- 2./ посуда (тарелки, стаканы, вилки, ложки) были чистые;
- 3./ ежедневное меню буфетной продукции на доступном месте;
- 4./ контрольные блюда выставлены на витрине;
- 5./ буфетная продукция отпускалась согласно выписанным нормам заборного листа;
- 6./ соблюдались правила личной гигиены обучающимися;
- 7./ качество готовой продукции признано удовлетворительной

Председатель комиссии,  
ответственная за контроль  
по организации питания

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "О.Н. Козлова".

Козлова О.Н

Члены комиссии

Three handwritten signatures in blue ink, stacked vertically. The top one appears to be "С.В. Родоманова", the middle one "Л.Н. Василевская", and the bottom one "С.И. Тюхтина".

Родоманова С.В  
Василевская Л.Н  
Тюхтина С. И.

Член родительской  
общественности

## Справка по итогам проверки

**Наименование учреждения:** муниципальное бюджетное образовательное учреждение « СОШ № 6» г. Брянска, директор А.В.Редюк.

**Наименование организации, которая оказывает услуги питания:**  
ООО «Лиман», директор Л.А. Мамонова.

**Гражданско-правовой договор:** от 02.09.2022г №  
0127300013122000520\_276254 для питания обучающихся 1-4 класс

**Дата контроля:** 11.01.2023г

**Основание для проведения проверки:** жалоба родителей на питание учащихся 1 классов

<b>Контроль гигиены и здоровья сотрудников</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Использование работниками пищеблока средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	соответствует
Хранения работниками личных вещей в индивидуальных шкафах отдельно от рабочей одежды	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
Использование персоналом одноразовых перчаток в то время, когда порционируют блюда, готовят холодные закуски и салаты	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Пункт 3.8 МР 2.4.0179-20	соответствует, при выдаче готовых блюд, работники пищеблока использовали одноразовые перчатки
Осмотр персонала на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний; Ведение гигиенического журнала	Пункт 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
Наличие действующего медицинского осмотра у работников.	Пункт 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Пункт 1.5 СП 2.4.3648-20	соответствует
Внешний вид сотрудников: чистая спец. одежда, отсутствие украшений и т.д.	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 пункт 7.5	соответствует
<b>Контроль технологического процесса приготовления блюд</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>

Приготовление блюд в соответствии с технологическими картами	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 пункт 11.3 и Приложение 7  Пункт 2.3.3 СП 2.4.3648-20	Не имелось возможности отследить, так как в СОШ № 6 буфет-раздаточная, соответственно питание привозное
Соблюдение последовательности и поточности технологических процессов при приготовлении пищи	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 7	Не имелось возможности отследить, так как в СОШ № 6 буфет-раздаточная, соответственно питание привозное
Использование разных цехов, зон, разделочного оборудования и инвентаря при обработке сырья и изготовлении из него готового продукта	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 раздел 7  Пункт 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20	Не имелось возможности отследить, так как в СОШ № 6 буфет-раздаточная, соответственно питание привозное
Обработка яиц, наличие инструкции по обработке яиц	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 7 пункт 7.2.9	Не имелось возможности отследить, так как в СОШ № 6 буфет-раздаточная, соответственно питание привозное
<b>Контроль состояния инвентаря, посуды, оборудования.</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	
– технологическое оборудование и столы	Приложение 4 МР 2.4.0179-20	требует частичной замены
– инвентарь		требует частичной замены
Наличие кухонной посуды из	Подпункт 2.4.6.2 пункта	не в полном объеме, требует

нержавеющей стали	2.4 СП 2.4.3648-20	замены
Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	отсутствует в связи с тем, что питание привозное
Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические		соответствует
Наличие четкой и понятной маркировки:	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20.  Пункт 3.3 МР 2.4.0179-20	соответствует
– разделочный и иной инвентарь		соответствует
– кухонная посуда		соответствует
– столы		соответствует
– оборудование		соответствует
Наличие оборудования и инвентаря для сырой и готовой продукции.	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.  Пункт 3.3 МР 2.4.0179-20	соответствует
-технологическое и холодильное оборудование		
– производственные столы		соответствует
– разделочный инвентарь ( ножи, разделочные доски)	Приложение 4 МР 2.4.0179-20	соответствует
Наличие или отсутствие деформации, дефектов и механических повреждений:	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20  методические рекомендации МР2.3.6.0233-21, раздел 5	частично присутствует
– кухонной посуды		частично присутствует
_ столовой посуды		частично присутствует
– инвентаря		частично присутствует
_ столовой мебели	Подпункт 2.4.6.3 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	отсутствует
<b>Контроль готовых блюд</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Соответствие температуры	Пункт 5.2 СанПиН	Температуру выдачи готового

выдачи готовых блюд технологической карте ( наличие термощупа)	2.3/2.4.3590-20. МР 2.3.6.0233-21, раздел 11 пункт 11.3	блюда определить было невозможно, так как термощуп отсутствует, но на ощупь теплое
Реализация готовых блюд ( не позднее 2 часов с момента изготовления)	Пункт 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 8, п 8.3	соответствует
Соблюдение массы порций на детей в соответствии с возрастом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 3.  Таблица 2 МР 2.4.0179-20	при контрольном взвешивании заявленная в ежедневном меню масса порций соответствует: котлета рубленая из цыплят при взвешивании 5 шт 0,441 кг, 1шт 88гр (в меню выход блюда 90гр), небольшие погрешности допустимы.
Наличие журнала контроля готовых блюд (бракеражный журнал)	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 п.8.4	имеется, своевременно заполняется
<b>Контроль обработки посуды, инвентаря</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Наличие инструкции по мытью кухонной, столовой посуды и инвентаря	методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 5	присутствует
Соблюдения инструкции по мытью и обработки кухонной посуды и инвентаря	методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 5	соответствует
Санитарное состояние ванн для обработки кухонной посуды и инвентаря	методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 5	соответствует
Наличие шкафа для хранения хлебобулочных изделий и инструкции по обработке	Пункт 6.8 методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21	шкаф для хранения хлебобулочных изделий присутствует
Санитарное состояние и правильность обработки ветоши, щеток.	методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 5	соответствует
<b>Контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Наличие графика генеральной уборки	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	присутствует

<b>инженерных систем</b>		
Наличие приточно-вытяжной вентиляции, ее рабочее состояние	<p>Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 3</p> <p>Подпункт 2.7.4 пункта 2.7 СП 2.4.3648-20</p>	присутствует, состояние удовлетворительное
Наличие исправных систем: – холодного и горячего водоснабжения;	<p>Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 2</p>	соответствует
Наличие на осветительных приборах пылевлагодонепроницаемой защитной арматуры	<p>Пункт 2.8 СП 2.4.3648-20</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 3</p>	присутствует
<b>Организация питания детей</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Наличие локальных актов учреждения по организации питания		<p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 02.09.2022 г. № 09а «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 6 г. Брянска со 02 сентября 2022 года</p> <p>Приказ МБОУ СОШ № 6 г. Брянска от 02.09.2022 г № 09б «Об организации общественно-административной комиссии»</p> <p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 02..09.2021 г. № 9в «Об организации питания обучающихся льготных категорий с 02.09.2021 со 02.09.2021 года</p> <p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 09..11.2022 г. № 63 «Об организации питания обучающихся льготных категорий с 01.11.2022»</p>

пищеблока		
Наличие дезинфицирующих средств и инструкции к их приготовлению.	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Подпункт 2.11.6 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	присутствует
Наличие документов подтверждающих проведение дератизации и дезинсекции.	СП 2.4.3648-20, Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 Пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Договор на проведение дезинсекционных и дератизационных работ: № 59 от 11.02.2021 г. с ООО «ДЕЗ ЦЕНТР БРЯНСК»
Соблюдение правил хранения уборочного инвентаря в специально выделенном месте	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20. Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
Ежедневное ведение журналов по снятию показаний приборов измерения температуры холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
<b>Контроль принятого сырья и пищевой продукции</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Наличие на поступающее на пищеблок сырье товаросопроводительной документации (товарная накладная и т.п.)	Пункт 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	присутствует
Наличие или отсутствие на пищеблоке не маркированной пищевой продукции	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 6, п 6.1	отсутствует
– пищевой продукции с истекшим сроком годности	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Пункт 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отсутствует
– продукции с признаками недоброкачества	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отсутствует
<b>Контроль состояния</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>

<b>инженерных систем</b>		
Наличие приточно-вытяжной вентиляции, ее рабочее состояние	<p>Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 3</p> <p>Подпункт 2.7.4 пункта 2.7 СП 2.4.3648-20</p>	присутствует, состояние удовлетворительное
Наличие исправных систем: – холодного и горячего водоснабжения;	<p>Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 2</p>	соответствует
Наличие на осветительных приборах пылевлагонепроницаемой защитной арматуры	<p>Пункт 2.8 СП 2.4.3648-20</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, раздел 3</p>	присутствует
<b>Организация питания детей</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнение</b>
Наличие локальных актов учреждения по организации питания		<p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 02.09.2022 г. № 09а «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 6 г. Брянска со 02 сентября 2022 года</p> <p>Приказ МБОУ СОШ № 6 г. Брянска от 02.09.2022 г № 09б «Об организации общественно-административной комиссии»</p> <p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 02..09.2021 г. № 9в «Об организации питания обучающихся льготных категорий с 02.09.2021 со 02.09.2021 года</p> <p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 09..11.2022 г. № 63 «Об организации питания обучающихся льготных категорий с 01.11.2022»</p>



		<p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 09..11.2022 г. № 63-а «Об организации питания обучающихся льготных категорий с 01.11.2022»</p> <p>Приказ МБОУ СОШ №6 г. Брянска от 08..12.2022 г. № 85-а «Об организации питания обучающихся льготных категорий с 01.12.2022»</p>
Наличие примерного разработанного 15-дневного меню, его соблюдение	<p>Раздел 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>Раздел 2 МР 2.4.0179-20</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 пункт 11.2</p>	Примерное 15-дневное меню на пищеблоке имеется и соблюдается.
Наличие технологических карт, соответствующих пятнадцатидневному меню и утвержденных руководителем	<p>Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 пункт 11.3</p>	присутствует
Наличие в общедоступном месте утвержденного и согласованного меню приготавливаемых блюд, в соответствии с правилами	<p>Пункт 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 8</p>	Ежедневное меню питания для всех возрастных групп учащихся находилось в общедоступном месте, было согласовано и утверждено.
Разное:	<p>В ходе проверки пищеблока, комиссией в составе:</p> <p>Технолог управления образования Хлусова Л.Е.</p> <p>Директор СОШ № 6 Редюк А.В.</p> <p>Соц.педагог СОШ № 6 Василевская Л.Н.</p> <p>Заведующий пищеблоком Калинина Т.В.</p> <p>Председатель школьного комитета Алексеева Н.В.</p> <p>Родитель ученицы 1 класса Тюхтина С.И.</p> <p>был составлен протокол контрольного взвешивания готовых блюд от 11.01.2023г (акт прилагается). Ученики 1-4 классов на завтрак получили следующие блюда: помидор</p>	

	свежий 60гр., котлета рубленая из цыплят 90гр., рис отварной 150гр., напиток витаминизированный 200гр., печенье сэндвич 24гр., хлеб 30гр. Замечаний по качеству готовой продукции нет. Так же для членов комиссии была проведена дегустация заявленных блюд. Форма, вкус и запах готовых блюд полностью соответствуют нормативным требованиям. Небольшие погрешности в весе блюда допустимы и обусловлены применением при раздаче раздаточных емкостей.
--	---

**Рекомендации:**

- разнообразить ассортимент буфета выпечкой
- на пищеблоке необходимо заменить полы
- столовая и кухонная посуда требует частичной замены

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

**Члены комиссии:**

Начальник отдела  
общего образования  
управления образования  
Брянской городской администрации



Н.П. Соколовская

Технолог отдела  
закупок и организации питания  
управления образования  
Брянской городской администрации



Л.Е. Хлусова



Акт  
проверки организации питания учащихся  
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6» г. Брянска  
от 11 января 2023 года.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе: Козлова О. Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, члены комиссии: Родоманова С. В., медицинский работник, Василевская Л. Н., организатор работы по питанию учащихся, Гришина Н. В., завхоз школы, Алексеева Н. В. представитель родительской общественности, председатель школьного родительского комитета, Хлусова Л. Е., технолог управления образования. провели проверку соответствия ежедневного меню и выполнения норм выхода продукции.

В ходе проверки было установлено:

1. Ежедневное меню соответствует 15-дневному меню.
2. Выход продукции соответствует нормам указанным в меню:
  - а) помидор свежий:  
выход продукции -60 гр, по меню – 60 гр.;
  - б) рис отварной:  
выход продукции – 150 гр, по меню – 150 гр
  - в) котлета рубленая из цыплят:  
выход продукции -88 гр, по меню – 90 гр.;
  - г) напиток витаминный:  
выход продукции 200гр, по меню – 200гр.
  - д) печенье сэндвич Космик;  
выход продукции – 24 гр, по меню – 24 гр.

Выводы:

Организация питания в школьной столовой признать удовлетворительной.

Председатель комиссии  
ответственная за контроль  
по организации питания  
Члены комиссии

Козлова О. Н.

Родоманова С. В.  
Василевская Л. Н.  
Гришина Н. В.  
Алексеева Н. В..

Представитель родительской  
общественности

СОШ № 6 г.Брянск

Протокол контрольного взвешивания готовых блюд от 11.01.2023г.

Комиссией в составе:

Технолог управления образования Журавлева А.Е.

Директор общеобразовательного учреждения Редюк А.В.

Социальный педагог общеобразовательного учреждения Васильева А.Н.

Заведующий производством ООО «Лиман» Каменина Т.В.

Председателем комиссии назначен Алексеев К.В.  
составлен настоящий протокол о проведенных контрольных взвешиваниях блюд.

1) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время завтрака 1-4  
классы

Наименование блюда	Выход блюда по ежедневному меню	Норма СанПиН	Зафиксированный фактический вес блюда
<u>Комплект</u>	<u>90гр</u>		<u>88гр</u>

Вывод:

Журавлева А.Е.  
Редюк А.В.  
Васильева А.Н.



**Акт**  
**проверки организации питания учащихся**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 г. Брянска»**  
**от 09.01.2023 года.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Козлова О.Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, члены комиссии: Василевская Л.Н., организатор работы по питанию учащихся, представитель родительской общественности, Смирнова Н. А., завхоз школы, Гришина Н.В. составили настоящий акт в том, что на день проверки буфета школы :

- 1./ санитарное состояние помещения соответствовало санитарным требованиям;
- 2./ посуда (тарелки, стаканы, вилки, ложки) были чистые;
- 3./ ежедневное меню буфетной продукции на доступном месте;
- 4./ контрольные блюда выставлены на витрине;
- 5./ буфетная продукция отпускалась согласно выписанным нормам заборного листа;
- 6./ было организовано питание:
  - 5-11 классы:
  - дотация - 124 человека;
  - льготники – 41 человек;
  - дот. + род. доля -23 человека;
  - дети с ОВЗ – 1 человек;
  - дети мобилизованных – 2 человека;
  - 1- 4 классы – 158 человек;
  - Дети с ОВЗ и ннвалиды – 10 человек;
  - ГПД -34 человека.

Вместе с тем выявлены недостатки:

1. Пельмени, отпускаемые детям, привезли в баках вместе с бульоном, поэтому они переварились. Тесто отслоилось от мяса и пельмени не имели товарного вида.
2. По этому поводу состоялась беседа с заведующим производством школы №54 о качестве продукции.

- Выводы и рекомендации;
- работу школьного буфета признать удовлетворительной;
  - обратиться к ООО «Лиману» о приобретении контейнеров для перевозкипельменей.
  - провести проверку школьного буфета 25.01.2023 года.

Председатель комиссии,  
ответственная за контроль  
по организации питания



Козлова О.Н

Члены комиссии:

Представитель родительской  
общественности



Гришина Н. В.  
Василевская Л. Н.  
Смирнова Н. А.



**Акт**  
**проверки организации питания учащихся**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 г. Брянска»**  
**от 08 апреля 2023 года.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Козлова О.Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, Мигаль Е. А., медицинский работник, Василевская Л.Н., организатор работы по питанию учащихся, составили настоящий акт в том, что на день проверки буфета школы :

- 1./ санитарное состояние помещения и внешний вид дежурных- учащихся соответствовал санитарным требованиям;
- 2./ посуда (тарелки, стаканы, вилки, ложки) были чистые;
- 3./ ежедневное меню буфетной продукции на доступном месте;
- 4./ контрольные блюда выставлены на витрине;
- 5./ буфетная продукция отпускалась согласно выписанным нормам заборного листа;
- 6./ в свободной продаже имелась выпечка и кондитерские изделия с соответствующими ценниками;
- 7./ было организовано питание 326 учащихся школы

Председатель комиссии,  
ответственная за контроль  
по организации питания

Козлова О.Н

Члены комиссии

Гришина Н. В

Василевская Л.Н

Мигаль Е. А.



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №6  
Редюк А.В.  
г.Брянска

**Акт**  
**проверки организации питания учащихся**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 г. Брянска»**  
**от 03 мая 2023 года.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Козлова О.Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, члены комиссии: Мигаль Е. А., медицинский работник, Василевская Л.Н., организатор работы по питанию учащихся, составили настоящий акт в том, что 07 сентября проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.  
Задачи:

- уточнить охват детей, питающих бесплатно и с родительской долей;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой .

В ходе проверки комиссия установила:

- количество детей, получающих льготное питание, составляет 216 человек или 62% от общего числа учащихся;
- количество детей, питающихся с родительской долей, составляет 59 человек или 21% от общего числа учащихся. Наибольший охват организованным питанием с родительской долей показывают: 5 классы, 9 класс и 6б класс.

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен. Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, соки, бакалейные изделия.

Выводы и рекомендации:

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- разнообразить ассортимент в дополнительном питании учащихся.

Председатель комиссии,  
ответственная за контроль  
по организации питания

Козлова О.Н

Члены комиссии

Гришина Н.В.

Мигаль Е. А.

Василевская Л.Н



Утверждаю  
Директор школы



Акт

проверки организации питания учащихся  
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6» г. Брянска  
от 15 марта 2023 года.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе: Козлова О. Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, члены комиссии: Родоманова С. В., медицинский работник, Василевская Л. Н., организатор работы по питанию учащихся, Гришина Н. В., завхоз школы, Алексеева Н. В. представитель родительской общественности, председатель школьного родительского комитета.

В ходе проверки было установлено:

1. Ежедневное меню соответствует 15-дневному меню.
2. Выход продукции соответствует нормам указанным в меню:
  - а) огурец свежий:  
выход продукции -60 гр, по меню – 60 гр.;
  - б) рис отварной:  
выход продукции – 150 гр, по меню – 150 гр
  - в) котлета «Дальневосточная»:  
выход продукции -88 гр, по меню – 90 гр.;
  - г) напиток :  
выход продукции 200гр, по меню – 200гр.
  - д) вафли;  
выход продукции – 24 гр, по меню – 24 гр.

Выводы:

Организация питания в школьной столовой признать удовлетворительной.

Председатель комиссии  
ответственная за контроль  
по организации питания  
Члены комиссии

 Козлова О. Н.

 Родоманова С. В.

 Василевская Л. Н.

 Гришина Н. В.

 Алексеева Н. В..

Представитель родительской  
общественности

Утверждаю:  
Директор школы  
МБОУ СОШ №6  
г. Брянска



**Акт**  
**проверки организации питания учащихся**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 г. Брянска»**  
**от 06.02. 2023 года.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Козлова О.Н., заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии и ответственная за контроль по организации питания, члены комиссии: Родоманова С.В., медицинский работник, Василевская Л.Н., организатор работы по питанию учащихся, представитель родительской общественности, секретарь общешкольного комитета, Тюхтина С. И. составили настоящий акт в том, что на день проверки буфета школы :

- 1./ санитарное состояние помещения соответствовало санитарным требованиям;
- 2./ посуда (тарелки, стаканы, вилки, ложки) были чистые;
- 3./ ежедневное меню буфетной продукции на доступном месте;
- 4./ контрольные блюда выставлены на витрине;
- 5./ буфетная продукция отпускалась согласно выписанным нормам заборного листа;
- 6./ соблюдались правила личной гигиены обучающимися;
- 7./ качество готовой продукции признано удовлетворительной

Председатель комиссии,  
ответственная за контроль  
по организации питания

Козлова О.Н

Члены комиссии

Родоманова С.В  
Василевская Л.Н  
Тюхтина С. И.

Член родительской  
общественности