

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 31 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

« 1 » ДЕКАБРЯ 20__ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

ЛЕБЕДЕВА СВЕТЛАНА ВЛАДИМИРОВНА

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам):

АВИАТОРОВ, 84

Основание проведения проверки: РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓		

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Лебедева Светлана Владимировна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 32 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«4» декабря 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Михайлова Лия Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (там):

г. Ярославль, м-т Юннателов, д.84

Основание проведения проверки:

редакционный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	+		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	+	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	+	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+	

ВЫВОДЫ:

Всё соответствует нормам. Чистота, температурный режим соблюдены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Алисаева Анастасия Сергеевна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 33 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«5» декабря 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Васильева Наталья Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу (-ам): Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Васильева Наталья Сергеевна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 34 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

6 » 12 2013.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Чижикова Марина Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам):

г. Ярославль, ул. 5 Января 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников	+	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	+	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	+	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+	

ВЫВОДЫ:

По данной проверке нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Машкова Марина Александровна

Смирнов

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 35 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

04 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Вавеев О.А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____

по адресу (-ам):

ул. Алмазная д. 25

Основание проведения проверки:

Родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓		

ВЫВОДЫ:

Пищеблок нашей школы соответствует
всем стандартам и нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предлагаю делать вывеску
самоу.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Габеева Оксана Александровна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 36 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«07» 12 2013г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Павловская Анастасия Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам):

г. Ярославль, ул. Космонавтов, д. 84

Основание проведения проверки:

регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	+	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	+	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+	

Выводы:

Организация питания и санитарное состояние столовой соответствует нормам

Предложения:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Байрамовский Анастас Владимирович

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 37 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«08» 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Мамедова М. М. о.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа № 2 им. Л.П.Семеновой» пр-т Авиаторов 84
по адресу (-ам):

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Питание организовано в соответствии с нормами САНПИРА, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

А.М. (Мамедов М.М.а.)

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 38 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

11 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Жукича Татьяна Викторовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) по адресу (-ам):

пр. г. Авиаторов 84

г. Ярославль

Основание проведения проверки:

родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5. Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6. Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7. Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Работа школьной столовой организована в соответствии с нормами. Столы накрыты в соответствии с температурным режимом.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Мухомов Татьяна Викторовна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 39 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

12 декабря 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

ГРАЧЕВА НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам):

АВИАТОРОВ, 84

Основание проведения проверки: РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

ГРАЧЁВА НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА

Гриш

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 40 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«12» декаб. 20 23 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Жаворонковой Ольги Александровны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____

по адресу (-ам):

г.п. Мамаева 1 25

Основание проведения проверки:

родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню — обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	—		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	+		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	+	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

О.А. Маврошиков

от

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 41 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«13» ДЕКАБРЯ 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

НОВИКОВА АНАСТАСИЯ АЛЕКСАНДРОВНА

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам):

Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓		

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Новикова Анастасия Александровна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 42 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

14.12 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Деметриска Галина Станиславовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) п. Ярославль
по адресу (-ам): просп. Авиаторов д. 84

Основание проведения проверки:

родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

Выводы:

Работа в столовой ведется в соответствии с нормами организации в соответствии с нормами. Технический персонал соблюдает.

Предложения:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Решение комиссии
Савилов

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 43 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«15» декабря 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Курбанова Сауда Салимовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам):

Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: Родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Курбанова Саида Саишиновна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 44 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«18» 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Богданова Светлана Станиславовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль,
по адресу (-ам): пр-кт Авиаторов д. 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Работа в столовой школы № 2 организована в соответствии с нормами санитарного режима.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Богданова Светлана Станиславовна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 45 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«19» 12 2023 г.
15⁰⁰

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Павкина Елена Вячеславовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль
по адресу (-ам):

пр-кт Яблоторов 84

Основание проведения проверки: родительские контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Работа в столовой школы №2 организована очень хорошо. Все соответствует нормам.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Пайкина Елена Валериевна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 46 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«20» декабря 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Поткина Мария Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу (-ам): Ависторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Плоткина Мария Александровна

«21» 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Евгения Юлиа Михайловна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль
по адресу (-ам): пр-т Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Работа в столовой школы №2 организована хорошо, соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Евдокимова И.М.

Евдокимова

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 48 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«22» 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Варнаковой Марии Викторовны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль
по адресу (-ам):

пр-т Акимов - 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Работа столовой средней школы № 2 организована в соответствии с нормативами

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Аверкина М.В.

Авер

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 49 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«15» 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Хитова Дарья Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа
по адресу (-ам): № 2 им. Л.П. Семеновой пр-т Жвандров 84.

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Питание организовано в соответствии с нормами СанПиНа, замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Ж

(Житова Д.С.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 50 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

26 12 2013 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Зотовой А.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П.Семеновой, пр. Авиаторов,
84

Основание проведения проверки: _____

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

питание организовано в соответствии с нормами СанПиНа. замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Зол. Золотова А.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 51 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«27» 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Баданских А В

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа № 2
по адресу (-ам):

им. Л.П.Семеновой, пр-кт Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✗		

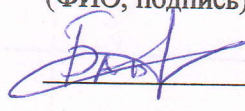
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Питание организовано в соответствии с нормами САНПИТА, замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

 (Бабанских Р.В.)

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 52 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

28 12 2023

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Сафрина Анна Евгеньевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) школа №2
по адресу (-ам): пр-т Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

- Цель проверки: осуществление контроля за
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
 - за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
 - за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за соблюдением графика работы столовой;
 - за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 53 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

29 12 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Обсянниковой К. Н.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): Школа №2 им. Л.П.Семеновой" пр-т Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓		

ВЫВОДЫ:

Питание организовано в соответствии с нормами СанПиН, замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Овсяникова К.Н.