

Акт № 18  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МОАУ СОШ № 24

п. Горноуральский

«25» января 2023 г. Время: 10.20

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОАУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Башма Наталья Владимировна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- ✓ • в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- ✓ • в наличии график дежурства учителей и администрации;
- ✓ • санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- ✓ • все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- ✓ • пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ • составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- ✓ • организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- ✓ • в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- ✓ • питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин.

**Вывод:** Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Башма Наталья Владимировна

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Акт № 14

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МАОУ СОШ № 24

п. Горноуральский

«14» февраля 2022 г. Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Угорова Шаргария Акаюльевна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- ✓ • в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- ✓ • в наличии график дежурства учителей и администрации;
- ✓ • санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- ✓ • все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- ✓ • пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ • составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- • организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс; *дистант*
- • в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников; *дистант*
- • питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин. *дистант*

**Вывод:** Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Угорова Шаргария Акаюльевна *Ш*

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

11.02.2022 Упорова Алла рязань Академическая  
 У

Акт № 15

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МАОУ СОШ № 24

п. Горноуральский

«24» мая 2022 г. Время: 11<sup>35</sup>

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Филова Елена Анатольевна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин.

**Вывод:** Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Филова Е.А.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	<input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп	
	<input type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	<input type="radio"/> Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	



	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	

16

Акт № 16  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МАОУ СОШ № 24

п. Горноуральский

« 12 сентября 2022

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Фролова Елена Анатольевна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- ✓ • в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- ✓ • в наличии график дежурства учителей и администрации;
- ✓ • санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- ✓ • все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- ✓ • пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ • составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- ✓ • организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс;
- ✓ • в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- ✓ • питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин.

**Вывод:** Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Фролова Е.А.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	<input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп	
	<input type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	<input type="radio"/> Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	

17

Акт № 17  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МОАУ СОШ № 24

п. Горноуральский

« 20 октября 2022 »

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОАУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Фролова Елена Анатольевна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- ✓ в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- ✓ в наличии график дежурства учителей и администрации;
- ✓ санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- ✓ все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- ✓ пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- ✓ организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс;
- ✓ в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- ✓ питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин.

**Вывод:** Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Фролова ЕА.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 305635189186826168010400438383193104950455390155

Владелец Заостровных Татьяна Михайловна

Действителен с 03.04.2024 по 03.04.2025