

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ»;

07.09.2023.

Время: 10.00

Цель проведения контроля выявление нарушений при организации питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

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 новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А



Акт №2  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

05.10.2023.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы:
  - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии со-проводительных документов.
  - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
  - В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
  - Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
  - Технология приготовления блюд соблюдается.
  - Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
  - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холо-дильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
  - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Пре-тензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А



Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

07.12.2023

Время: 10.00

Цель проведения контроля выявление нарушений при организации питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

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 новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А



Акт №5  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

15.01.2024.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися.
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А



Акт №6  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

08.02.2024.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов.
- Школьной столовой на 9 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.



**Вывод:** в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М.

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А.

Three handwritten signatures in blue ink are written over the names of the commission members. The first signature is for Rаджабова Э.М., the second for Магомедов Ш.Х., and the third for Нухрадинова С.А.



Акт №7

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».

11.03.2024.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».. организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 9 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».



организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М.

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А.