

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

10.09.2021г.

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Хусаинова Д.Р., Гадеева А.Н., Байрашева Л.Ф. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

На момент проверки установлено:

1. Все сотрудники пищеблока имеют спецодежду, защитные маски и перчатки;
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
3. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;
5. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
6. Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с нормами СанПиНами.
7. Имеется график питания приёма пищи;
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Хусаинова Д.Р. \_\_\_\_\_

Гадеева А.Н. \_\_\_\_\_

Байрашева Л.Ф. \_\_\_\_\_



Акт №2  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

28.09.2021г.

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию Хусаинова Д.Р., Гадеева А.Н., Байрашева Л.Ф. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска.

На момент проверки установлено:

1. Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
  2. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
  3. на всех продуктах на момент проверки были ценники;
  4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
  5. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
  6. Технология приготовления блюд соблюдается;
  7. Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН;
  8. Температурный режим в холодильниках поддерживается в норме;
  9. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 11 класс; 10. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное; 11. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, висит график посещения столовой учащимися; 12. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.

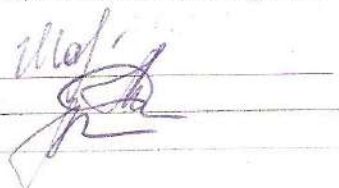
Вывод: в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Хусаинова Д.Р. \_\_\_\_\_

Гадеева А.Н. \_\_\_\_\_

Байрашева Л.Ф. \_\_\_\_\_





### Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

14.10.2021г.

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию Хусаинова Д.Р., Гадеева А.Н., Байрашева Л.Ф. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска.

На момент проверки установлено:

1. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
2. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
4. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
5. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
6. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
7. Для мытья рук установлены умывальные раковины.
8. Персонал обеспечен специальной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
9. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
11. 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.
12. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
13. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
14. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ №4» г.Альметьевска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Хусаинова Д.Р. \_\_\_\_\_

Гадеева А.Н. \_\_\_\_\_

Байрашева Л.Ф. \_\_\_\_\_

Акт № 7

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

19.10.2021г.

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Муртазина М.М., Султангараева А.А., Хусаинова Д.Р. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г.Альметьевска

На момент проверки установлено:

1. Все сотрудники пищеблока имеют спецодежду, защитные маски и перчатки;
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
3. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
5. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
6. Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с нормами СанПиНами.
7. Имеется график питания приёма пищи;
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Муртазина М.М. \_\_\_\_\_

Султангараева А.А. \_\_\_\_\_

Хусаинова Д.Р. \_\_\_\_\_



Акт № 5

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

12.11.2021

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: *Тарипова Э.Т.,*  
*Камингенова А.А., Тажеева А.Н.*

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4»

г.Альметьевска

На момент проверки установлено:

1. Все сотрудники пищеблока имеют спецодежду, защитные маски и перчатки;
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
3. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
5. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
6. Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с нормами СанПиНами.
7. Имеется график питания приёма пищи;
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

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

Члены комиссии общественного контроля:

*Э.Т. Тарипова*  
*А.А. Камингенова*  
*А.Н. Тажеева*

Акт № 6

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

26.11.2012.

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию

*Солодовских А.В., Маккиенова А.А.*  
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска.

На момент проверки установлено:

1. Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
2. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
3. На всех продуктах на момент проверки были ценники;
4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
5. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
6. Технология приготовления блюд соблюдается;
7. Продукты свежие, согласно требованиям, СанПиН;
8. Температурный режим в холодильниках поддерживается в норме;
9. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
10. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 11 класс;
11. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
12. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, висит график посещения столовой учащимися;
13. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.

Вывод: в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

*Солодовских Анастасия  
Г. Викторовна*



*Маккиенова А.А.*

Акт № 7

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

10.12.2021

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

*Сабирова Л.Ф.*, *Расулова М.Н.*, *Тадеева А.Н.*  
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

На момент проверки установлено:

Все сотрудники пищеблока имеют спецодежду, защитные маски и перчатки;

В столовой имеется бракеражный журнал, вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню;

Также при входе имеется режим питания учащихся в столовой;

В столовой имеется бактерицидная лампа;

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

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

Члены комиссии общественного контроля:

*Сабирова Л.Ф.* (Л.Ф. Сабирова)  
*Расулова М.Н.* (М.Н. Расулова)  
*Тадеева А.Н.* (А.Н. Тадеева)



по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

23.12.2021

Цель общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию

*Хрипатова О.И., Фрагасова С.Ф.*

*Лаврова Ю.Н.*

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска.

На момент проверки установлено:

1. Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
  2. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
  3. на всех продуктах на момент проверки были ценники;
  4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
  5. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
  6. Технология приготовления блюд соблюдается;
  7. Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН;
  8. Температурный режим в холодильниках поддерживается в норме;
  9. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 11 классов
10. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
  11. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, висит график посещения столовой учащимися.
  12. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.

Вывод: в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

*Лаврова Ю.Н.*  
*Хрипатова О.И.*  
*Фрагасова С.Ф.*

Акт № 8  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

24.01.2022

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Шарипова АЗ  
Слимаязова Ф.Т.

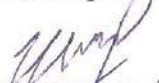

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

На момент проверки установлено:

1. Все сотрудники пищеблока имеют спецодежду, защитные маски и перчатки;
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
3. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;
5. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
6. Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
7. Имеется график питания приёма пищи;
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

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

Члены комиссии общественного контроля:

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



09.02.2022 г.

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию *Сайдрутдинова Эльвира Мовсаровна, Раисова Алесия Насимовна* составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска.

На момент проверки установлено:

1. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
2. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
4. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
5. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
6. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
7. Для мытья рук установлены умывальные раковины.
8. Персонал обеспечен специальной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
9. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
11. 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.
12. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Члены комиссии общественного контроля:

*Сайдрутдинова Э.Н.*  
*Раисова А.Н.*

*Сайдрутдинова Э.Н.*  
*Раисова А.Н.*



28.02.2022 г.

Акт № 18

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г.Альметьевска

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания  
школьникам в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию

*Максимова Ульяна Садриановна*  
*Ахметова Ольга Магдировна*

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ «СОШ №4» г.Альметьевска

На момент проверки установлено:

1. Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии».
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии приготовленного блюда.
3. При взвешивании блюд, полученная масса соответствовала норме (выход готового блюда).
4. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
6. Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
7. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
9. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов.
10. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
11. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
12. Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МБОУ «СОШ №4» г.Альметьевска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

*У. С. Максимова*

*О. В. Ахметова*

Акт № 19

14.03.2022

Команда в составе зав. производством  
Фарраховой Р.Р., представителями классного  
комитета Са класса Рахмова И.Н.  
и завуча по УБР Валиева Д.В. была  
проведена проверка отапливаемых помещений, с целью  
выявления неисправностей.

Состояние помещений и работы приборов —  
хорошо соответствует нормам.  
У всех сотрудников предприятия имеется  
список одежды — защитные перчатки и маски.  
Средства защиты соответствуют нормам Санитарии  
и гигиены.

Фаррахова Р.Р. /	зав. производством
Рахмова И.Н. /	представитель
Валиев Д.В. /	завуч по УБР



Акт № 20  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ "СШ № 4" г. Акиметьевска

23.03.2022г

Цель проведения общественного контроля - предоставление качественно питания школьникам в МБОУ "СШ № 4" г. Акиметьевска, организация работы столовой.

с/л/ч, член комиссии общественного контроля по питанию Зауртдинова А.Н., Суитанова Т.Р., Закипова Т.А. составили коллективный акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ "СШ № 4" г. Акиметьевска.

На момент проверки установлено:

1. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
3. Пред. хранятся в специальных контейнерах, документация оформлена;
4. Технические приспособления для сбора отходов;
5. Температурный режим в холодильниках поддерживается в норме;
6. Все посуды (продукция (фарш)) соответствует заявленному выходу в меню;
7. Термическая обработка предоставляется всем категориям учащихся школы с 1-11 класс;
8. Составление меню находится в удовлетворительном состоянии, велика доля рецептов национальных блюд.

Вывод: в МБОУ "СШ № 4" г. Акиметьевска организовано предоставление качественно питания школьникам с 1 по 11 класс. Коллективная работа работников столовой и организаторов питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

член комиссии  
Зауртдинова А.Н.  
Суитанова Т.Р.  
Закипова Т.А.

Общественного контроля:  
Суитанова Т.Р.  
Закипова Т.А.



Акт № 21

по итогам проведения общественного контроля питания  
в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска

12.04.2022г.

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №4» г. Альметьевска



Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Олимова Г.О., Усманова Д.М., Гадеева А.Н. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №4» г.Альметьевска

На момент проверки установлено:

1. Все сотрудники пищеблока имеют спецодежду, защитные маски и перчатки;
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
3. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
5. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
6. Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.
7. Имеется график питания приёма пищи;
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Олимова Г.О.   
Усманова Д.М.   
Гадеева А.Н. 