

Акт №5  
по итогам проведения общественного контроля питания в столовой  
МОАУ гимназия № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции  
М.Г.Ядрова

23.01.2025

Время: 15.30

Цель проведения общественного родительского контроля предоставления горячего питания школьникам в гимназии, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Подтуркина Н.Н.

Жукова И.В.

Абгарова Э.Г.

Коленкин А.М..

Пронина Д.Ю.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции  
М.Г.Ядрова

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 23 января 2025 года 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.
- 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором гимназии, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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 столовой МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции М.Г.Ядрова 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:

Подтуркина Н.Н.  
Жукова И.В.  
Абгарова Э.Г.  
Коленкин А.М.  
Пронина Д.Ю.

Акт № 4  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
школьной столовой МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-  
лейтенанта юстиции М.Г.Ядрова

20.12. 2024 год.  
Время: 11.00

Мы, члены комиссии общественного родительского контроля по питанию:  
Подтуркина Н.Н.  
Жукова И.В.  
Абгарова Э.Г.  
Коленкин А.М..  
Пронина Д.Ю.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции  
М.Г.Ядрова

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется обучающимся согласно 10-дневному цикличному меню, утвержденному Роспотребнадзором.
- 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 СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- 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.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в столовой гимназии организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:  
Подтуркина Н.Н.  
Жукова И.В.  
Абгарова Э.Г.  
Коленкин А.М..  
Пронина Д.Ю.

Акт № 2  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
школьной столовой МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-  
лейтенанта юстиции М.Г.Ядрова

16.10.2024 год.

Время: 12.00

Мы, члены комиссии общественного родительского контроля по питанию:

Жукова И.В.

Подтуркина Н.Н.

Коленкин А.М.

Пронина Д.Ю.

Абгарова Э.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции  
М.Г.Ядрова

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется обучающимся согласно 10-дневному цикличному меню, утвержденному Роспотребнадзором по Ставропольскому краю в г.Ставрополе.
- 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 СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
  - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
  - Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, овощные салаты, соки.
  - Технология приготовления блюд соблюдается.
  - Продукты всегда свежие, согласно требованиям СаНПиН.
  - Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в столовой гимназии организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Жукова И.В. 

Подтуркина Н.Н. 

Коленкин А.М. 

Пронина Д.Ю. 

Абгарова Э.Г. 

Акт № 1

по итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой  
МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции  
М.Г.Ядрова

25.09.2024.

Время: 09:30

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции М.Г.Ядрова.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Жукова И.В.

Подтуркина Н.Н.

Коленкин А.М.

Пронина Д.Ю.

Абгарова Э.Г.

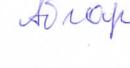
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МОАУ гимназии № 24 города Ставрополя имени генерал-лейтенанта юстиции  
М.Г.Ядрова

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и воспитателей;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках 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 класса;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с СанПином 2.3/2.4.3590-20.

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

Члены комиссии общественного контроля:

- Жукова И.В. 
- Подтуркина Н.Н. 
- Коленкин А.М. 
- Пронина Д.Ю. 
- Абгарова Э.Г. 