

СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ г. СЛАВГОРОДА, с. СЕМЕНОВКА

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

11.09.2023
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Киселева Н.С.
Высоцкая В.А.
Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Киселева Н.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ г. СЛАВГОРОДА, с. СЕМЕНОВКА

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

09.10.2023
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Киселева Н.С.
Высоцкая В.А.
Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

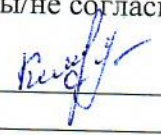
Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».


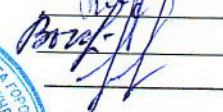
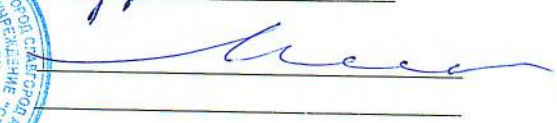
Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:
Киселева Н.С. 
Высоцкая В.А.
Захаров Н.Н.
Директор школы:
Лисина С.С.



Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

13.11.2023

дата

Присутствовали:

Члены СРО

Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиями и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ г. СЛАВГОРОДА, с. СЕМЕНОВКА

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

11.12.2023
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Киселева Н.С.
Высоцкая В.А.
Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиями и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Киселева Н.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ г. СЛАВГОРОДА, с. СЕМЕНОВКА

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

15.01.2024
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Киселева Н.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Киселева Н.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ г. СЛАВГОРОДА, с. СЕМЕНОВКА

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

12.02.2024
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



Романихина Л.С.

Лисина С.С.

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

11.03.2024
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



Романихина Л.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ

Г. СЛАВГОРОДА

Акт

Рейд по организации горячего питания.

МБОУ "Семёновская СОШ"

23.04.2024г

Присутствовали:
Члены МСРО

Захаров И.И.

Власюк В.А.

Видман Д.В.

Руководитель ОО

Лиса С.С.

Особое внимание было уделено:

1. Организации горячего питания в ОО; ДОО:

Внимание уделяется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованной с ТО Удмуртским Роспотребнадзором по Ижевскому краю в городе Слободино. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами и санитарной рецептурой. Разогревание осуществляется в электрических печах. Сырковые пробы берутся и хранятся в холодильнике. Видеонаблюдение осуществляется после снятия проб, результаты фиксируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Откус откусывается (завтрак и обед) в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.6.2891-10. В соответствии с требованиями СанПиН 2.1.6.2891-10 температура готовых блюд должна быть не менее 75°C. Температура хранения готовых блюд должна быть не менее 60°C. Температура хранения готовых блюд должна быть не менее 60°C. Температура хранения готовых блюд должна быть не менее 60°C.

Отмечено:

Видеонаблюдение, журнал бракеража готовой продукции, журнал заборов, журнал заборов, журнал санитарного режима пищеблока, оборудование пищеблока, увеличение количества горячих питаний, обеспечение надлежащего качества питания, соблюдение санитарного состояния.

С актом согласны/не согласны:

Члены МСРО:

Захаров И.И.

Власюк В.А.

Видман Д.В.

Руководитель ОО:

Лиса С.С.



С.С. Лиса

СОВЕТ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ г. СЛАВГОРОДА, с. СЕМЕНОВКА

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

13.05.2024
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Киселева Н.С.
Высоцкая В.А.
Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Киселева Н.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.



Handwritten signature of N. S. Kiseleva

Handwritten signature of V. A. Vysotskaya

Handwritten signature of N. N. Zakharov