

**Комиссия общественного контроля
за организацией питания МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля**

Акт №1

07.09.2026 г.

Время: 9.00

Подписан цифровой подписью:
Сасакина Ирина Владимировна
Основание: Я подтверждаю
этот документ своей
удостоверяющей подписью

Цель: проведение общественного контроля за организацией и качеством горячего питания в школьной столовой МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Иванова И.В. - социальный педагог;

Ванифатова Е.П. - ответственный за питание;

Олейникова Н.Г., учитель начальных классов;

Хуморова Г.В. – мед. сестра школы;

Гаврилина А.В. -председатель Совета родителей 8б класса

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гимназия №8»

На момент проверки установлено:

85,5% обучающихся МБОУ «Гимназия №8» охвачены горячим питанием. Бесплатным питанием охвачены 100% обучающихся 1-4-х классов. Организация питания строится в соответствии с приказом № 100/1 от 01 сентября 2026 г. «Об организации горячего питания в МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля». Питание ведется на основании договора на оказание услуг по организации горячего питания учащихся и реализации буфетной продукции в МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля ООО «Звезда» от 12.01.2026г.

Приказом 100/6 от 01 сентября 2026 г. «Об организации производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий» создана бракеражная комиссия по контролю за организацией питания и качеству приготовляемой пищи в следующем составе:

1. Куренкова Л.В., повар школьной столовой;
2. Ванифатова Е. П., заместитель директора по УВР – председатель;
3. Бутузова О.В., учитель математики;
4. Ворониной Т.Н., учитель начальных классов;
5. Матюнина Л.В., учитель физической культуры;
6. Иванова И.В., соц. педагог;
7. Хуморовой Г.В., школьная медицинская сестра.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого представители Роспотребнадзора регулярно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Директором гимназии утвержден график дежурства учителей в столовой, график питания обучающихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания.

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
 - 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 проверки по организации, качеству питания и санитарно-гигиеническому состоянию школьной столовой в МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля
 - организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс, не отнесенным к отдельным категориям
 - в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод:

- в МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.
- комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПиН, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Е.П. Ванифатова
И. В. Иванова
Н.Г. Олейникова
А.В. Гаврилина