

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

### ПРИКАЗ

от «13» сентября 2021 г. № 176 у.

#### Об организации проверки школьного питания в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания с 14.09.2021 по 17.09.2021 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Долотказиной М.В., Храмцова Е.Л.

1.1. Осуществить контроль:

- за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- за соблюдением графика питания.

2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 17.09.2021 г.

3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.

4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.


Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»





Т.А.Панферова

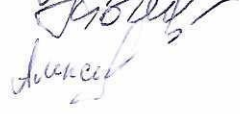
Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.


С приказом ознакомлены:

Анкуда М.В. 

Зинченко ЕМ 

Каминцова Д.В. 

Макарьев О.В. 

Алексеева А.С. 

СПРАВКА  
по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 17.09.2021 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. с 14.09.2021 по 17.09.2021 проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Долотказиной М.В., Храмцовой Е.Л. Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд. Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся минимален - 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 17.09.2021 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:  
Потеряхина Е.В.

Анжура М.В.

Храмцова Е.Л.

Анжура М.В.  
Храмцова Е.Л.

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

### ПРИКАЗ

от « 20 » октября 2021 г. № 211 у.

#### Об организации проверки школьного питания в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания с 20.10.2021 по 22.10.2021 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Ивановой Л.В., Кузнецовой Е.В.

1.1. Осуществить контроль:

- за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- за соблюдением графика питания;
- за остатком пищи после кормления.

2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 28.10.2021 г.

3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.

4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.


Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»




Т.А.Панферова

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.

С приказом ознакомлены:

Иванова Л.В. – 

Кузнецова Е.В. – 

## СПРАВКА

по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 23.10.2021 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. с 20.10.2021 по 22.10.2021 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Ивановой Л.В., Кузнецовой Е.В. Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд. Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.



Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 23.10.2021 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:  
Потеряхина Е.В.

Иванова Л.В.   
Кузнецова Е.В. 

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

**ПРИКАЗ**

от «22» ноября 2021 г. № 235у.

**Об организации проверки школьного питания  
в ЛГ МАОУ «СОШ №4»**

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания 23.11.2021 г. с привлечением представителей общественной организации Нестеренко Д.С., Абрамовой С.С., а также членов общественного (родительского) контроля Горностаевой Д.Е., Кулешовой Ю.А.

1.1. Осуществить контроль:

- за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- за соблюдением графика питания;
- за остатком пищи после кормления.

2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 28.11.2021 г.

3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.

4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

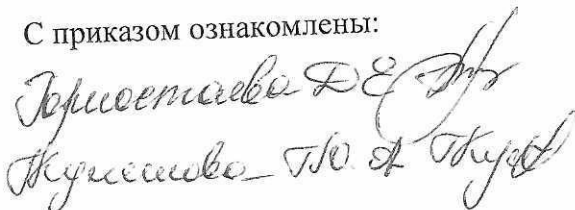
Директор ЛГ МАОУ «СОШ №4»



Т.А.Панферова

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.

С приказом ознакомлены:



СПРАВКА  
по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 26.11.2021 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. 23.11.2021 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Кулеповой Ю.А., Горностаевой Д.Е., а также членов городского общественного совета при администрации города Лангенса Нестеренко Д.С., Абрамовой С.С. Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд. Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН. Весовой контроль блюд показал:

Суп Весенний 5 порций 750/50 гр. выход 150/10 гр.

Каша гречневая 5 порций 750 гр. выход 150 гр.

Печень 5 порций 500 гр. выход 100 гр.

Салат с морской капустой 5 порций 300 гр. выход 60 гр.

Отклонений в весовом контроле блюд не установлено.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 23.11.2021 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:  
Потерякина Е.В.

*Журилова Ю. А. Журилов*  
*Горностаева Д.Е.*

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

### ПРИКАЗ

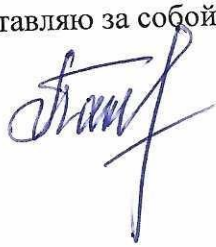
от «10» декабря 2021 г. № 261 у.

#### Об организации проверки школьного питания в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания 13.12.2021 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Шеверук И.Ш., Расторгуевой О.Л.
  - 1.1. Осуществить контроль:
    - за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
    - за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
    - за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
    - за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
    - за соблюдением графика питания;
    - за остатком пищи после кормления.
2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 18.12.2021 г.
3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.





Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»



Т.А.Панферова

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.

С приказом ознакомлены:

Расторгуева О.Л.   
Шеверук И.Ш.   
Потеряхина Е.В.   
Алексеева А.С. 

## СПРАВКА

по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 14.12.2021 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. 13.12.2021 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Шеверук И.Ш., Расторгуевой О.Л.

Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд:

Каша молочная рисовая 200/10 гр.

Бутерброд с сыром на молочной булочке (с ламинарией) 25/30 гр.

Шоколадный напиток 200 гр.

Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 13.12.2021 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:

Потерякина Е.В.

*Расторгуева О.Л.*  
*Шеверук И.Ш.*



628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

### ПРИКАЗ

от «23» января 2022 г. № 13/1 у.

#### Об организации проверки школьного питания в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания 25.01.2022 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Абдуловой Д.С., Елисеевой Ю.В.

1.1. Осуществить контроль:

- за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- за соблюдением графика питания;
- за остатком пищи после кормления.

2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 30.01.2022 г.

3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.

4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.



Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.



Т.А.Панферова

С приказом ознакомлены:

Абдулова Д.С. —   
Елисеева Ю.В. — 

## СПРАВКА

по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 1.02.2022 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. 25.01.2022 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Абдуловой Д.С., Елисеевой Ю.В.

Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд:

Салат из морской капусты 100 гр.

Хлеб 30 гр.

Котлета рыбная 100 гр.

Картофельное пюре 180гр.

Чай с лимоном 200/15/7

Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 25.01.2022 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:

Потеряхина Е.В.

*Елисеева Ю.В. Юнц*  
*Абдулова Д.С. ДС*

**АКТ**  
**проверки качества предоставления питания с привлечением родительской**  
**общественности**  
**ЛГ МАОУ «СОШ№4»**

от «25» января 2022 г.

**Комиссия в составе:**

Члены общественного родительского комитета:

Абдулова Д.С. и Елисева Ю.В.  
(фамилия, инициалы) (фамилия, инициалы)

Директор общеобразовательного учреждения: Т.А.Панферова

Сотрудник общеобразовательного учреждения, ответственный за питание: А.С. Алексеева  
составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

**Время проверки:** \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1 блюдо салат из морс. капусты

2 блюдо котлета рыб.

3 блюдо карт. пюре

4 блюдо чай с лимоном

Норма рассчитана для учащихся в возрасте 12,7 лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании порций выяснили следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>салат из морс. кап.</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>котлета рыбная</u>	<u>100</u>	<u>102</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>180</u>	<u>180</u>
<u>чай с лимоном</u>	<u>200/15/4</u>	<u>201</u>

При дегустации родители провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

1 блюдо сал. из морс. кап. (соответствует/не соответствует)

2 блюдо котл. рыб. (соответствует/не соответствует)

3 блюдо карт. пюре (соответствует/не соответствует)

4 блюдо чай с лим. (соответствует/не соответствует)

3) Члены комиссии отметили, что порции (соответствуют, частично соответствуют, не соответствуют) возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений (не выявлено, выявлено)

Выявленные нарушения \_\_\_\_\_

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Комиссия:

Абдулова Д.С. Елисева Ю.В.  
(подпись) (фамилия, инициалы) (подпись) (фамилия, инициалы)

С актом комиссии ознакомлен:

Заведующий производством: \_\_\_\_\_ Черникова Н.Ж.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

## ПРИКАЗ

от «25» февраля 2022 г. № 40 у.

### Об организации проверки школьного питания в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания 28.02.2022 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Холмовой Е.П., Будэй А.П.
  - 1.1. Осуществить контроль:
    - за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
    - за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
    - за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
    - за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
    - за соблюдением графика питания;
    - за остатком пищи после кормления.
2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 04.03.2022 г.
3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.



Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»



Т.А.Панферова

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.

С приказом ознакомлены:

Холмова Е.П. -   
Будэй А.П. - 

## СПРАВКА

по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 2.03.2022 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. 28.02.2022 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Холмовой Е.П., Будэй А.П.

Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд:

Каша молочная пшенная 200/10 гр.

Бутерброд с сыром на молочной булочке (с ламинарией) 25/30 гр.

Чай с молоком 150/50/15 гр.

Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 28.02.2022 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:  
Потеряхина Е.В.

Будэй АП  
Холмова ЕП



**АКТ**  
**проверки качества предоставления питания с привлечением родительской**  
**общественности**  
**ЛГ МАОУ «СОШ№4»**

от «28» февраля 2022 г.

**Комиссия в составе:**

Члены общественного родительского комитета: Холмова Е.П. и Будэй А.П.  
(фамилия, инициалы) (фамилия, инициалы)

Директор общеобразовательного учреждения: Т.А.Панферова  
Сотрудник общеобразовательного учреждения, ответственный за питание: А.С. Алексеева  
составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

**Время проверки:** \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

- 1 блюдо бутт. с софр. на м. в.
- 2 блюдо каша молоч. пше.
- 3 блюдо чай с молоко
- 4 блюдо \_\_\_\_\_

Норма рассчитана для учащихся в возрасте 12 лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании порций выяснили следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Бутт. с софр. на м. в.</u>	<u>25/30</u>	<u>25/30</u>
<u>каша молоч. пше.</u>	<u>200/10</u>	<u>211</u>
<u>чай с молоко</u>	<u>150/50/15</u>	<u>213</u>

При дегустации родители провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

- 1 блюдо бутт. с софр. (соответствует/не соответствует)
- 2 блюдо каш. молоч. пше. (соответствует/не соответствует)
- 3 блюдо чай с молоч. (соответствует/не соответствует)
- 4 блюдо \_\_\_\_\_ (соответствует/не соответствует)

3) Члены комиссии отметили, что порции ( соответствуют, частично соответствуют, не соответствуют) возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений ( не выявлено, выявлено)

Выявленные нарушения \_\_\_\_\_

5) Эстетичность накрытия ( столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Комиссия:

Х.П. Холмова Е.П. Алекс. Будэй А.П.  
(подпись) (фамилия, инициалы) (подпись) (фамилия, инициалы)

С актом комиссии ознакомлен:

Заведующий производством: Черникова Н.Ж.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

**ПРИКАЗ**

от «14» марта 2022 г. № 51/1у

**Об организации проверки школьного питания  
в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»**

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания 17.03.2022 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Поповой С.А., Джафаровой М.Г.
  - 1.1. Осуществить контроль:
    - за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
    - за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
    - за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
    - за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
    - за соблюдением графика питания;
    - за остатком пищи после кормления.
2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 25.03.2022 г.
3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.



Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.



**Т.А.Панферова**

С приказом ознакомлены:

Джафарова М.Г.   
Попова С.А. 

СПРАВКА  
по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 18.03.2022 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. 17.03.2022 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Поповой С.А., Джафаровой М.Г.

Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд:  
Каша молочная пшенная 200/10 гр.

Бутерброд с сыром на молочной булочке (с ламинарией) 25/30 гр.

Чай с молоком 150/50/15 гр.

Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 17.03.2022 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:  
Потеряхина Е.В.

Джафарова  
Попова С.А.

М.Г. Джафарова  
С.А. Попова



**АКТ**  
**проверки качества предоставления питания с привлечением родительской**  
**общественности**  
**ЛГ МАОУ «СОШ№4»**

от «14» марта 2022 г.

**Комиссия в составе:**

Члены общественного родительского комитета:

Джафарова М.Г. и Попова С.А.  
(фамилия, инициалы) (фамилия, инициалы)

Директор общеобразовательного учреждения: Т.А.Панферова

Сотрудник общеобразовательного учреждения, ответственный за питание: А.С. Алексеева  
составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

**Время проверки:** \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1 блюдо Фут. с сыром на мед. булочке

2 блюдо Круша на пшени.

3 блюдо Чай с молоком

4 блюдо \_\_\_\_\_

Норма рассчитана для учащихся в возрасте 12+ лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании порций выяснили следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Фут. с сыром на мед. бул.</u>	<u>25/30</u>	<u>26/29</u>
<u>Круша на пшени.</u>	<u>200/10</u>	<u>209</u>
<u>Чай с молоком</u>	<u>150/50/15</u>	<u>214</u>

При дегустации родители провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

1 блюдо Фут. с сыр. (соответствует/не соответствует)

2 блюдо Круша на пшени. (соответствует/не соответствует)

3 блюдо Чай с мол. (соответствует/не соответствует)

4 блюдо \_\_\_\_\_ (соответствует/не соответствует)

3) Члены комиссии отметили, что порции (соответствуют, частично соответствуют, не соответствуют) возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений (не выявлено, выявлено)

Выявленные нарушения нет

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Комиссия:

Дж Джафарова М.Г.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

С.А. Попова С.А.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

С актом комиссии ознакомлен:

Заведующий производством: Черникова Н.Ж.  
(подпись) (фамилия, инициалы)

628672 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Тюменской области, г.Лангепас, ул. Мира, 28  
Тел/факс 8(34669) 2-04-32  
Электронный адрес: [mou4sosch@yandex.ru](mailto:mou4sosch@yandex.ru)  
Сайт: [school4-lang.ucoz.ru](http://school4-lang.ucoz.ru)

## ПРИКАЗ

от «18» апреля 2022 г. № 69 у.

### Об организации проверки школьного питания в ЛГ МАОУ «СОШ № 4»

В соответствии с Планом мероприятий осуществления контроля предоставления услуг школьного питания **приказываю:**

1. Организовать контроль за соблюдением правил предоставления услуг школьного питания 22.04.2022 г. с привлечением членов общественного (родительского) контроля Поповой С.А., Ивановой Л.В.

1.1. Осуществить контроль:

- за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- за соблюдением графика питания;
- за остатком пищи после кормления.

2. Потеряхиной Е.В. предоставить справку по итогам проверки до 30.04.2022 г.

3. Рассмотреть результаты контроля и довести до сведения администрации образовательного учреждения.

4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.



Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 4»



Т.А.Панферова

Проект приказа подготовила:  
Потеряхина Е.В.

С приказом ознакомлены:

Попова С.А. –   
Иванова Л.В. - 

## СПРАВКА

по проверке организации питания обучающихся  
ЛГ МАОУ «СОШ № 4» от 22.04.2022 г.

Согласно плану мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 г. 22.04.2022 г. проводилась текущая проверка организации питания обучающихся школы с привлечением членов общественного (родительского) контроля Поповой С.А., Ивановой Л.В.

Контроль осуществлялся:

- 1) за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН;
- 2) за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) за соблюдением графика питания;
- 6) за остатком пищи после кормления учащихся.

В ходе проверки было установлено:

1. Горячее питание (завтраки) доведено до кулинарной готовности, порционировано. Ежедневное меню соответствует меню-раскладке по набору блюд:

Котлета куриная 100 гр.

Хлеб 30 гр.

Макаронные изделия 180 гр.

Огурцы свежие (порция) 100гр.

Чай с лимоном 200/15/7

Имеются технологические карты для приготовления блюд с учетом требований СанПиН.

2. В дополнительном меню отсутствуют запрещенные к реализации детских организациях продукты.

3. Сотрудники соблюдают культуру обслуживания обучающихся, осуществляют раскладку пищи в масках, перчатках, головных уборах.

4. Созданы необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий. Имеется в наличии необходимая документация в соответствии с санитарными правилами. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений выполняются.

5. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с графиком питания.

6. Остаток пищи после кормления учащихся 18-20%.

Выводы:

Результаты проверки показали, что организация питания на 25.04.2022 г. осуществляется с соблюдением правил и норм СанПиН на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

Справку подготовила:

Потеряхина Е.В.

Попова С.А.

Иванова Л.В.

**АКТ**  
**проверки качества предоставления питания с привлечением родительской**  
**общественности**  
**ЛГ МАОУ «СОШ№4»**

от «22» апреля 2022 г.

**Комиссия в составе:**

Члены общественного родительского комитета:

Иванова Л.В. и Попова С.А.  
(фамилия, инициалы) (фамилия, инициалы)

Директор общеобразовательного учреждения: Т.А.Панферова

Сотрудник общеобразовательного учреждения, ответственный за питание: А.С. Алексеева  
составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

**Время проверки:** \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

- 1 блюдо котл. курица
- 2 блюдо мак. изредья
- 3 блюдо омлетт с вет.
- 4 блюдо чаш с мясом

Норма рассчитана для учащихся в возрасте 12+ лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании порций выяснили следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>котлета курица</u>	<u>100</u>	<u>101</u>
<u>мак. изредья</u>	<u>180</u>	<u>178</u>
<u>омлетт с вет.</u>	<u>100</u>	<u>102</u>
<u>чаш с мясом</u>	<u>200/15/7</u>	<u>224</u>

При дегустации родители провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

- 1 блюдо котл. кур. (соответствует/не соответствует)
- 2 блюдо мак. изред. (соответствует/не соответствует)
- 3 блюдо омл. с вет. (соответствует/не соответствует)
- 4 блюдо чаш с мяс. (соответствует/не соответствует)

3) Члены комиссии отметили, что порции (соответствуют, частично соответствуют, не соответствуют) возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений (не выявлено, выявлено)

Выявленные нарушения \_\_\_\_\_

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов) \_\_\_\_\_

Комиссия:

Иванова Л.В. (подпись) (фамилия, инициалы) Попова С.А. (подпись) (фамилия, инициалы)

С актом комиссии ознакомлен:

Заведующий производством: Черникова Н.Ж. (подпись) (фамилия, инициалы)