

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

АКТ № 7

КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

МАОУ СОШ №43 г. Томска

От «03» февраля 2025 года, время проведения: 09:40

Технолог: Синицына О.А.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в следующем составе:

Березовская Т.А. – зам директора по АХР;

Бессонова И.В. – председатель МО классных руководителей, учитель школы;

Казакова Ю.В. – представитель родительской общественности.

1. В ходе контроля выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню на 03.02.2025	В наличии, соответствует двухнедельному меню, утвержденному руководителем ОО
2.	Дежурство	Дежурство организовано, ответственные выполняют свои обязанности отлично.
3.	Санитарно-гигиеническая уборка	Проведена, в помещении столовой и на пищеблоке чисто.
4.	Мытье и дезинфекция рук	Проводится. Все дети моют руки перед едой, созданы все условия для мытья и дезинфекции рук перед входом в обеденный зал.
5.	Организация дополнительного питания	Да, дополнительное питание организовано через буфет, расчет наличными деньгами или по терминалу.
6.	Условия приема пищи.	Все дети принимают пищу сидя, успевают поесть во время перемены, времени достаточно для приема пищи.
7.	Посуда в пищеблоке. Столы в зале.	Посуда промыта тщательно, высушена. Сколов нет. Столы протерты, чистые.
8.	Хранение продуктов	Согласно требованиям.
9.	Пища (опрос)	Пища горячая, вкусная. Соответствует меню. Опрошено 60 детей, 50 ответили, что еда вкусная. На пробу комиссии пища вкусная.
10.	Суммарное количество пищевых отходов в %	1%

2. Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПин. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом ознакомлен:
Технолог:  Синицына О.А.
03.02.2025

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ № 8
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ СОШ №43 г. Томска**

От «05» марта 2025 года, время проведения: 14:40

Технолог: Синицына О.А.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в следующем составе:

Березовская Т.А. – зам директора по АХР;

Бессонова И.В. – председатель МО классных руководителей, учитель школы;

Рузиева С.А. – представитель родительской общественности.

1. В ходе контроля выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню на 05.03.2025	В наличии, соответствует двухнедельному меню, утвержденному руководителем ОО
2.	Дежурство	Дежурство организовано, ответственные выполняют свои обязанности отлично.
3.	Санитарно-гигиеническая уборка	Проведена, в помещении столовой и на пищеблоке чисто.
4.	Мытье и дезинфекция рук	Проводится. Все дети моют руки перед едой, созданы все условия для мытья и дезинфекции рук перед входом в обеденный зал.
5.	Организация дополнительного питания	Да, дополнительное питание организовано через буфет, расчет наличными деньгами или по терминалу.
6.	Условия приема пищи.	Все дети принимают пищу сидя, успевают поесть во время перемены, времени достаточно для приема пищи.
7.	Посуда в пищеблоке. Столы в зале.	Посуда промыта тщательно, высушена. Сколов нет. Столы протерты, чистые.
8.	Хранение продуктов	Согласно требованиям.
9.	Пища (опрос)	Пища горячая, вкусная. Соответствует меню. Опрошено 50 детей, 50 ответили, что еда вкусная. На пробу комиссии пища вкусная.
10.	Суммарное количество пищевых отходов в %	2%

2. Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПин. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом ознакомлен:
Технолог:  Синицына О.А.
05.03.2025

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ № 9
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ СОШ №43 г. Томска**

От «01» апреля 2025 года, время проведения: 14:40

Технолог: Синицына О.А.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в следующем составе:

Березовская Т.А. – зам директора по АХР;

Бессонова И.В. – председатель МО классных руководителей, учитель школы;

Рузиева С.А. – представитель родительской общественности.

1. В ходе контроля выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню на 01.04.2025	В наличии, соответствует двухнедельному меню, утвержденному руководителем ОО
2.	Дежурство	Дежурство организовано, ответственные выполняют свои обязанности отлично.
3.	Санитарно-гигиеническая уборка	Проведена, в помещении столовой и на пищеблоке чисто.
4.	Мытье и дезинфекция рук	Проводится. Все дети моют руки перед едой, созданы все условия для мытья и дезинфекции рук перед входом в обеденный зал.
5.	Организация дополнительного питания	Да, дополнительное питание организовано через буфет, расчет наличными деньгами или по терминалу.
6.	Условия приема пищи.	Все дети принимают пищу сидя, успевают поесть во время перемены, времени достаточно для приема пищи.
7.	Посуда в пищеблоке. Столы в зале.	Посуда промыта тщательно, высушена. Сколов нет. Столы протерты, чистые.
8.	Хранение продуктов	Согласно требованиям.
9.	Пища (опрос)	Пища горячая, вкусная. Соответствует меню. Опрошено 40 детей, 40 ответили, что еда вкусная. На пробу комиссии пища вкусная.
10.	Суммарное количество пищевых отходов в %	2%

2. Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПин. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом ознакомлен:
Технолог:  Синицына О.А.
01.04.2025

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ № 6
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ СОШ №43 г. Томска**

От «10» января 2025 года, время проведения: 09:40

Технолог: Сеницына О.А.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания МАОУ СОШ №43;

Березовская Т.А. – зам директора по АХР;

Бессонова И.В. – председатель МО классных руководителей, учитель школы;

Казакова Ю.В. – представитель родительской общественности.

4. В ходе контроля выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню на 10.01.2025	В наличии, соответствует двухнедельному меню, утвержденному руководителем ОО
2.	Дежурство	Дежурство организовано, ответственные выполняют свои обязанности отлично.
3.	Санитарно-гигиеническая уборка	Проведена, в помещении столовой и на пищеблоке чисто.
4.	Мытье и дезинфекция рук	Проводится. Все дети моют руки перед едой, созданы все условия для мытья и дезинфекции рук перед входом в обеденный зал.
5.	Организация дополнительного питания	Да, дополнительное питание организовано через буфет, расчет наличными деньгами или по терминалу.
6.	Условия приема пищи.	Все дети принимают пищу сидя, успевают поесть во время перемены, времени достаточно для приема пищи.
7.	Посуда в пищеблоке. Столы в зале.	Посуда промыта тщательно, высушена. Сколов нет. Столы протерты, чистые.
8.	Хранение продуктов	Согласно требованиям.
9.	Пища (опрос)	Пища горячая, вкусная. Соответствует меню. Опрошено 50 детей, 50 ответили, что еда вкусная. На пробу комиссии пища вкусная.
10.	Суммарное количество пищевых отходов в %	1%

4. Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПин. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом ознакомлен:
Технолог: Сеницына О.А.
10.01.2025

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

УТВЕРЖДЕН

Общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания
обучающихся МАОУ СОШ №43 г.Томска,
Председатель О.В. Студенкова
18.09.2024

**АКТ № 2
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ СОШ №43 г. Томска**

От «18» сентября 2024 года, время проведения: 09:40

Технолог: Синецына О.А.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания МАОУ СОШ №43;

Березовская Т.А. – зам директора по АХР;

Бессонова И.В. – председатель МО классных руководителей, учитель школы;

Казакова Ю.В. – представитель родительской общественности.

1. В ходе контроля выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню на 18.09.2024	В наличии
2.	Дежурство	Дежурство организовано, ответственные выполняют свои обязанности отлично.
3.	Санитарно-гигиеническая уборка	Проведена, в помещении чисто.
4.	Пища	Не холодная, вкусная. Соответствует меню.
5.	Наличие контрольных весов в помещении столовой.	В наличии
6.	Посуда в пищеблоке	Посуда промыта тщательно, высушена.
7.	Хранение продуктов	Согласно требованиям.
8.	Пища (опрос)	Пища горячая, вкусная. Опрошено 40 детей, 40 ответили, что еда вкусная. На пробу комиссии пища вкусная.

1. Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПин. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом ознакомлен:
Технолог: Синецына О.А.
18.09.2024



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

УТВЕРЖДЕН

Общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания
обучающихся МАОУ СОШ №43 г.Томска,
Председатель О.В. Студенкова
04.09.2024

АКТ № 1

**КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ СОШ №43 г. Томска**

От «04» сентября 2024 года, время проведения: 09:30

Технолог: Сеницына О.А.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания МАОУ СОШ №43;

Березовская Т.А. – зам директора по АХР;

Бессонова И.В. – председатель МО классных руководителей, учитель школы;

Казакова Ю.В. – представитель родительской общественности.

1. В ходе контроля выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню на 04.09.2024	В наличии
2.	Дежурство	Дежурство организовано, ответственные выполняют свои обязанности отлично.
3.	Санитарно-гигиеническая уборка	Проведена, в помещении чисто.
4.	Пища	Не холодная, вкусная. Соответствует меню.
5.	Наличие контрольных весов в помещении столовой.	В наличии
6.	Посуда в пищеблоке	Посуда промыта тщательно, высушена.
7.	Хранение продуктов	Согласно требованиям.
8.	Пища (опрос)	Пища горячая, вкусная. Опрошено 55 детей, 50 ответили, что еда вкусная. На пробу комиссии пища вкусная.

2. Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям СанПин. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом ознакомлен:

Технолог: Сеницына О.А.

04.09.2024

