

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

30.01.2026
Время: 8.30

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Кавленко Ольга Викторовна
Капелкова Анастасия Андреевна
Ясногородская Стелла Александровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется/ не имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует/ не соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи соответствуют / не соответствует требованиям;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- сотрудниками столовой соблюдаются / не соблюдаются все санитарные нормы;
- вес готовой порций соответствует/ не соответствует заявленному выходу в меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии/ не соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- питание учащихся разведено/ не разведено по времени в соответствии с новыми нормами СанПиН.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует/ не соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Кавленко Ольга Викторовна
Капелкова Анастасия Андреевна
Ясногородская Стелла Александровна

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

14.04.2026

Время: 8.50

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бондаренко Дарья Романовна
Труфанова Светлана Николаевна
Данилова Александра Сергеевна
Седова Илона Владимировна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется/ не имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует/ не соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи соответствуют / не соответствуют требованиям;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- сотрудниками столовой соблюдаются / не соблюдаются все санитарные нормы;
- вес готовой порций соответствует/ не соответствует заявленному выходу в меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии/ не соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- питание учащихся разведено/ не разведено по времени в соответствии с новыми нормами СанПиН.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует/ не соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Бондаренко Д.Р. А.И.К.И.
Труфанова С.Н. Труфанова
Данилова А.С. Данилова
Седова И.В. Седова

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

15.04.2026

Время: 8.50

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Тимченко Ирина Викторовна
Минцуква Анна Павловна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБУ «Школа № 41» г.о. Тольятти

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется/ не имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует/ не соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи соответствуют / не соответствует требованиям;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- сотрудниками столовой соблюдаются / не соблюдаются все санитарные нормы;
- вес готовой порций соответствует/ не соответствует заявленному выходу в меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии/ не соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- питание учащихся разведено/ не разведено по времени в соответствии с новыми нормами СанПиН.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует/ не соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Тимченко И.В.
Минцуква А.П.