

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОБУ Таскинской ООШ

16.09.2021.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля: организация питания школьников в МОБУ Таскинской ООШ

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Поколова Н.В., родитель 6 класса
Исаева А.А., родитель 4 класса
Анищенко О.Н., родитель 8 класса
составили настоящий акт в том, по результатам проверки школьной столовой МОБУ Таскинской ООШ

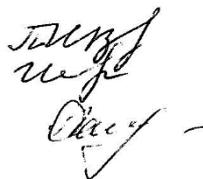
На момент проверки установлено:

- 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;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПинами.
- Работники столовой имеют пройденный медосмотр и сангигобучение
- Имеются приказы по организации питания школьников, утверждён состав бракеражной комиссии, назначены ответственные за питание школьников в 2021/2022 учебном году;
- Обновлена информация на официальном школьном саёте общеобразовательного учреждения;
- Питание реализуется по утверждённому 10-ти дневному меню;
- Технологическим оборудованием, посудой, посадочными местами столовая обеспечена

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

Члены комиссии общественного контроля:

Поколова Н.В.
Исаева А.А.
Анищенко О.Н.



Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОБУ Таскинской ООШ

22.10.2021.
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОБУ Таскинской ООШ организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Поколова Н.В., родитель 6 класса

Исаева А.А., родитель 4 класса

Анищенко О.Н., родитель 8 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ Таскинской ООШ

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 классы;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- имеется график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- готовая продукция реализуется в этот же день, реализуются в день проверки: согласно утверждённого меню, салаты, первые и вторые блюда, компот, хлеб;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов);
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

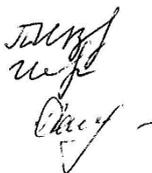
Вывод: в МОБУ Таскинской ООШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Поколова Н.В.

Исаева А.А.

Анищенко О.Н.



Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОБУ Таскинской ООШ

22.11.2021.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОБУ Таскинской ООШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Поколова Н.В., родитель 6 класса

Анищенко Г., родитель 4 класса

Анищенко О.Н., родитель 8 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ Таскинской ООШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на 8 декабря питание в соответствии с утвержденным 10 ным меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Работник ФАПа следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОБУ Таскинской ООШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Поколова Н.В. 
Анищенко Г.Н. 
Анищенко О.Н. 

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОБУ Таскинской ООШ

08.12.2021.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОБУ Таскинской ООШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Поколова Н.В., родитель 6 класса

Анищенко Г.Н., родитель 4 класса

Анищенко О.Н., родитель 8 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ Таскинской ООШ

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»

- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

- На сайте МОБУ Таскинской ООШ имеется вся необходимая информация для родителей об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания,

- Школьной столовой на 08 декабря было предложены блюда в соответствии с утверждённым меню. Меню выставлено на школьный сайт.

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.

- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).

- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи сухих полотенец для рук.

- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

- Учащиеся 1-9 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МОБУ Таскинской ООШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Поколова Н.В. 

Анищенко Г.Н. 

Анищенко О.Н. 