

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 23.09.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

На момент проверки установлено:

- 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 обеденных залов 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.
- 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;
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
-
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии тефтелей с томатной подливой .
 - При взвешивании тефтелей, (выход готовой тефтели – 80г). что соответствует норме
 - При дегустации члены комиссии 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 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец
 - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
 - Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
 - Питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 22.10.2022.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

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;
- питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 26.11.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
- 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;
- висит 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.
 - 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 школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:
Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 23.12.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- Школьной столовой на 23 декабря было предложено разнообразное 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
- Уборка обеденных залов 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..
- 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.
- Медицинский работник 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: школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г.

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 27.01.2023.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.
Ковалева О.В.
Клейменова О.П.
Гардеева Е.А.
Клюкина О.Г.
Черепанов М.В.
Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 10 класс.
- Вывешено меню для 1-4 классов и 5-10 классов
- 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;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаПиНами,
- 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;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- технология приготовления блюд соблюдается. — продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИНа.
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:
Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 24.02.2023.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

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», Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет .
- 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 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок 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 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г.

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт № 7

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 16.03.2023.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале 4 умывальные раковины, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
5. Меню на 16.03 соответствует 10-ти дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 6.. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

7.Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Был проведен опрос учащихся 5,10,11 классов (13 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все дети школьным питанием удовлетворены.

Рекомендации:

1.Классным руководителям 1-11 классов рассмотреть вопрос на родительских собраниях о необходимости питания обучающихся в школьной столовой.

2.Классным руководителям 1-11 классов провести тематические классные часы по вопросу поведения в школьной столовой.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

Акт № 8

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 22.04.2023.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

В результате проверки установлено :

1. Сырая и готовая продукция соответствует норме
2. Объем выхода готового блюда соответствует норме
3. Цикличное меню соблюдается.
4. Нормы питания соблюдаются.
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников удовлетворительное
6. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями СанПиНа.
7. Обучающиеся льготным питанием обеспечены.
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд соответствует.
9. График работы столовой имеется.
10. Оборудование школьной столовой в удовлетворительном состоянии.
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер соблюдается.
12. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства имеются; правила хранения соблюдаются.
13. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство соблюдаются.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.