Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания

Дата 05.09.2022. Время: 10.35

Цель:

проведение общественного контроля на соответствие требованиям СанПиН при организации питания школьников.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т.Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила состояние пищеблока на соответствие требованиям при организации питания и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

Помещение пищеблока приспособленное, состоит из кухни и обеденного зала:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей;
- инструкции для повара;
- санитарное состояние пищеблока хорошее, соответствует санитарным нормам и правилам:
- повар в униформе, защитной маске и перчатках;
- медосмотр поваром пройден;
- имеется необходимая посуда и кухонный инвентарь, холодильник, плита, водонагреватель, моющие ванны, шкафы;
- моющие, чистящие, дезинфицирующие средства в наличии;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступили в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- перспективное меню согласовано с Роспотребнадзором;
- горячее питание предоставляется всем детям с 1 по 9 классы;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов (64 руб в день на ребенка по указу Президента и по 12 руб из местного бюджета), 5-9 классов по 20 руб из местного бюджета и по 30 руб в день за счет родительской платы.
- питание учеников разведено по времени:

1-4 классы - 11.20-11.35, 5-9 классы - 11.35 - 11.50

Вывод: Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативноправовыми актами. Организация работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Акт №2 по итогам проведения общественного контроля питания

Дата 06.10.2022. Время: 10.35

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: соблюдение санитарных требований поваром школьной столовой.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т.Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила состояние пищеблока на соответствие требованиям при организации питания и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 классы;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока хорошее;
- посадочных мест достаточно;
- висит график посещения столовой учащимися;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН;
- поваром столовой соблюдаются санитарные нормы;
- качество продуктов подтверждено сертификатами;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются;
- оставляются суточные пробы, хранятся в холодильнике на отдельной полке, закрыты крышками;
- технология приготовления блюд соблюдается, имеются технологические карты;
- температурный режим в холодильнике поддерживается, ведется журнал учета температуры.

Вывод: Требования соблюдаются. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Image: Second of the control of th



Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания

17.11.2022. Время: 11.10

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н, председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила состояние пищеблока на соответствие требованиям при организации питания и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием всех школьников 1-9 классов,
- в школьной столовой вывешивается меню отдельно для 1-4 и 5-9 классов
- соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- посуды достаточно;
- моющие и дезинфицирующие средства имеются;
- повар в спецодежде, маске, перчатках;
- уборка 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.
- учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- запрещенных продуктов в питании детей нет;
- учителя дежурят в обеденном зале во время приема пищи учащимися.

<u>Вывод:</u> Столовая работает удовлетворительно. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Бывших Т.А.

Мухина Т.Н.

Денисова Н.Д.

Кашолина Т.Ю.

Евсеенко С.В.



Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания

12.12.2022.

Время: 11-25 - 12.00

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: качество горячего питания школьников 1-4 классов.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н., председатель первичной профсоюзной организации

Ленисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила состояние пищеблока на соответствие требованиям при организации питания и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются.
- На сайте школы размещена информация об организации питания.
- Школьной столовой на 12 декабря было предложено 1-4 кл: помидоры свежие, суп картофельный, курица отварная, макароны, какао с молоком, хлеб.
- Было проведено контрольное взвешивание блюд членами комиссии. Блюда соответствуют меню.
- При дегустации родители отметили, что блюда вкусные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили также, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: столы для 1-4 класса накрывает повар, у входа в столовую дежурные учителя напоминают о необходимости мыть руки. Для обработки рук в обеденном зале при входе есть антисептик, в помещении, приспособленном для мытья рук, имеются: 1 диспенсер с антисептиком и 1 с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки.
- В обеденном зале для 1-4 классов накрывается отдельный стол, посадочных мест детям хватает.
- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Нарушений не было выявлено.

Члены комиссии общественного контроля:

Develees

Бывших Т.А. Мухина Т.Н.

Денисова Н.Д.

Кашолина Т.Ю.

Евсеенко С.В.

МОУ З Касьяновская ООШ"

Акт №5 по итогам проведения общественного контроля питания

30.01.2023.

Время: 11-25 - 12.00

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: соответствие ежедневного меню 10-ти дневному перспективному.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила ежедневное меню на предмет соответствия 10-ти дневному перспективному меню и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

- Учащиеся 1-4 классов питаются на 80,12 руб
- На сайте школы размещена информация о перспективном меню школы для 1-4 кл и 5-9 кл.
- Меню на 30.01.2023 соответствует цикличному меню.
- Было проведено контрольное взвешивание блюд членами комиссии. Вес соответствует.
- Внешний вид пищи привлекательный, вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Учашиеся 1-4 кл получают соки и свежие фрукты.
- Меню 5-9 кл и масса порции также соответствуют.
- В столовой чистота и порядок.

Вывод: Ежедневное меню соответствует 10-ти дневному перспективному.

Члены комиссии общественного контроля:

 Image: Transfer to the control of the control of

Акт № 6 по итогам проведения общественного контроля питания

27.02.2023.

Время: 11-25 - 12.00

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: соответствие организации питания требованиям законодательства.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила провела проверку согласно опросному листу и составила настоящий акт о нижеследующем:

	Вопрос	Да/нет		
1	Имеется ли меню?			
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организа-	да		
	ции			
	Б) да, но без учета возрастных групп			
	В) нет			
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?			
	А) да	да		
	Б) нет			
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?			
	А) да	да		
	Б) нет			
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?			
	А) да, по всем дням	да		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты			
	А) да, по всем дням	0.1		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи ре-			
	жиму функционирования организации?			
	А) да	да		
	Б) нет			
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?			
	А) да	да		
	Б) нет			
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?			
	А) да	да		
	Б) нет			
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам рабо-			
	ты бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?			
	А) нет	нет		
	Б) да			
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей	злоровья		

	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?			
	А) да	-		
	Б) нет			
	В) учащихся, которым требуется особое питание, нет	+ :		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?			
8	А) да	да		
	Б) нет			
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент р миссии?	аботы ко-		
	А) да	да		
	Б) нет			
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и	следы их		
	жизнедеятельности?	about the same of		
	А) нет	нет "		
	Б) да			
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
	А) да	да		
	Б) нет	*		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	2		
	А) нет	нет		
	Б) да			
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?			
	А) нет	нет		
	Б) да	i k		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	÷ \$		
	А) нет	нет :		
	Б) да	*		

Вывод: Организация питания школьников соответствует требованиям законодательства.

Члены комиссии общественного контроля:

 Immula
 Бывших Т.А.

 Мухина Т.Н.
 Денисова Н.Д.

 Кашолина Т.Ю.
 Евсеенко С.В.

Акт № 7 по итогам проведения общественного контроля питания

16.03.2023.

Время: 11-25 - 12.00

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работником столовой и обучающимися.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работником столовой и обучающимися и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Повар столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой.

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез. средством.

Вывод: Организация питания соответствует требованиям к меню и гигиене.

Члены комиссии общественного контроля:

 In Mindle
 Бывших Т.А.

 Мухина Т.Н.
 Денисова Н.Д.

 Кашолина Т.Ю.
 Евсеенко С.В.

Акт № 8 по итогам проведения общественного контроля питания

20.04.2023.

Время: 11-25 - 12.00

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: соответствие требованиям законодательства.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила организацию питания по чек-листу и составила настоящий акт о нижеследующем:

No	Наименование показателя	Да	Нет
Π/Π			
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам	да	
	здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной	да	
	гигиены		
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние непри-	да	
	ятные запахи		
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	да	
5	Школьная посуда без сколов	да	
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для озна-	да	
	комления		
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы	да	
	бракеражной комиссии		
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представите-	да	
	лей родительского комитета		7
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом	да	
	и выходом блюд		
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	да	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню нали-		
	чие обоснования произведенной замены		
12	Соответствие температуры подачи блюд	да	
	(горячие блюда при раздаче должны иметь температуру		
	не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C,		
	холодные супы и напитки - не выше 14°C)		
13	Соответствие выхода блюд	да	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно	да	
-	рецептуре приготовления	0	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполне-	да	
	РИН		
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждаю-	да	*
	щих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

Вывод: Организация питания соответствует требованиям законодательства. Жалоб от детей нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 In Montal
 Бывших Т.А.

 Мухина Т.Н.
 Денисова Н.Д.

 Кир
 Кашолина Т.Ю.

 Евсеенко С.В.

Акт № 9 по итогам проведения общественного контроля питания

15.05.2023.

Время: 11-25 - 12.00

<u>Цель</u> проведения общественного контроля: соответствие ежедневного меню 10-ти дневному перспективному.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Бывших Т.А., директора школы

Мухина Т. Н., председатель первичной профсоюзной организации

Денисова Н.Д., классный руководитель 8 класса

Кашолина Т.Ю, председатель родительского комитета

Евсеенко С.В., представитель родителей

проверила ежедневное меню на предмет соответствия 10-ти дневному перспективному меню и составила настоящий акт о нижеследующем:

На момент проверки установлено:

- На сайте школы размещена информация о перспективном меню школы для 1-4 кл и 5-9 кл.
- Меню на 15.05.2023 соответствует цикличному меню.
- Было проведено контрольное взвешивание блюд членами комиссии. Вес соответствует.
- Внешний вид пищи привлекательный, вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Учащиеся 1-4 кл получают соки и свежие фрукты.
- Меню 5-9 кл и масса порции также соответствуют.
- В столовой чистота и порядок.

Вывод: Вес блюд соответствует заявленному, питание качественное. Жалоб от детей нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 In Minute
 Бывших Т.А.

 Ок дечесе
 Денисова Н.Д.

 Ице
 Кашолина Т.Ю.

 Свеф
 Евсеенко С.В.