

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СОШ№11 г.Зеленокумска»

15.09.2023г.

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ№11 г.Зеленокумска»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Дудкина Светлана Ивановна
2. Грачковская Евгения Евгеньевна
3. Айгро Елена Александровна
4. Тимченко Анна Александровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ№11 г.Зеленокумска»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- 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.

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

Члены комиссии общественного контроля:
Дудкина С.И. 
Грачковская Е. Е. 
Айгро Е.А. 
Тимченко А.А. 

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СОШ№11 г.Зеленокумска»

20.11.2023г.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам МОУ «СОШ№11 г.Зеленокумска», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Дудкина Светлана Ивановна
2. Грачковская Евгения Евгеньевна
3. Айгро Елена Александровна
4. Тимченко Анна Александровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ№11 г.Зеленокумска

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- 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 СанПиНами,
- 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 СанПиНа
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска» 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:
Дудкина С.И. 
Грачковская Е. Е. 
Айгро Е.А. 
Тимченко А.А. 

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска»

22.01.2024г.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Дудкина Светлана Ивановна
2. Грачковская Евгения Евгеньевна
3. Айгро Елена Александровна
4. Тимченко Анна Александровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов.
- 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.
- 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.
- 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, 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: в МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска» 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.

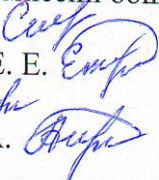
Члены комиссии общественного контроля:

Дудкина С.И.

Грачковская Е. Е.

Айгро Е.А.

Тимченко А.А.



Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска»

24.04.2024г.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в
МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Дудкина Светлана Ивановна
2. Грачковская Евгения Евгеньевна
3. Айгро Елена Александровна
4. Тимченко Анна Александровна

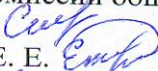
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ
«СОШ№11 г. Зеленокумска»

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 МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска», следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню, итоги анкетирования среди родителей по организации и качества питания.
- Школьной столовой на 20 апреля было предложено 4 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- 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 сушилки 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.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОУ «СОШ№11 г. Зеленокумска», 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:

Дудкина С.И. 
Грачковская Е. Е. 
Айгро Е.А. 
Тимченко А.А. 