

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ Тугачинской СОШ

06.09.2023.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ Тугачинской СОШ.

Комиссия по контролю питания:
Председатель комиссии – Келлер Т.Я
Член комиссии - Росовская Н.Л
Белова О.В

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Тугачинской СОШ

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 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 по контролю питания:

Председатель комиссии – Келлер Т.Я
Член комиссии - Росовская Н.Л
Белова О.В



Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ Тугачинской СОШ

26.09.2023.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ Тугачинской СОШ, организация работы столовой

Мы, члены комиссии по контролю питания:

Келлер Т.Я

Росовская Н.Л

Белова О.В

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, 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;
 - 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 САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: 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:

Келлер Т.Я

Росовская Н.Л

Белова О.В

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ Тугачинской СОШ

10.10.2023.

Время: 11:00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ Тугачинской СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии по контролю питания:

Росовская Н.Л

Белова О.В

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Тугачинской СОШ .

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 10 октября было предложено 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 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 или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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 Тугачинской СОШ 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:

Росовская Н.Л. *Росов*

Белова О.В. *Белова*