Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

29.09.2021г.

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 11 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

 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 классов;
* в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
* питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиН.

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

        Члены комиссии общественного контроля:

 

 Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в МКОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

20.10.2021г.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской», организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской»

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.
* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
* При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 240г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 80г).
* 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 раковины и жидкое мыло.
* 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.
* Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются столы в строго определенное время.

**Вывод:** в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Обучающиеся 1 – 4 классов обеспечены бесплатным горячим обедом. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:



 Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

20.11.2021 г.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской»

    Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской»

На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий обед;
* столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
* состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
* висит график посещения столовой учащимися;
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой;
* потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН;
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
* сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
* пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
* в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
* ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у обучающихся;
* технология приготовления блюд соблюдается;
* продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН;

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого и второго блюда меню.

На момент проверки в меню входило:

- суп с пшеном;

- котлета из говядины запеченная

- макароны отварные с маслом

- капуста тушенная

- чай с сахаром

-хлеб ржаной

* Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
* При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

**Вывод:** МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской» организовано предоставление бесплатного горячего обеда школьникам с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:



 Акт №4

 по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

22.12.2021 г.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской», организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской»

На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
* Школьной столовой на 22 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 обучающихся, 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 обучающихся в производственных помещениях столовой.
* 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.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого и второго блюда меню.

На момент проверки в меню входило:

- борщ с капустой

- тефтели

- макароны отварные с маслом

- салат из квашенной капусты с луком

- кисель ягодный

-хлеб ржаной

* Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
* При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

**Вывод:** в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля 

Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

20.01.2022 г.

Время: 09.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

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;

Школьной столовой на 20.01.22 г.  было предложено   меню, которое предварительно  было вывешено для учащихся и родителей:

Суп картофельный с вермишелью -200г

Рыба припущенная-90 г

Гречка рассыпчатая – 150 г

Капуста тушенная – 60 г

Чай с сахаром - 180 г

Хлеб ржаной – 40 г

Норма рассчитана для младшего школьного возраста;

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

* При взвешивании порций выяснили следующее

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо  | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
| Суп картофельный с вермишелью | 200 | 200 |
| Рыба припущенная | 90 | 90 |
| Гречка рассыпчатая | 150 | 150 |
| Капуста тушенная | 60 | 60 |
| Чай с сахаром | 180 | 180 |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 |

* При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
* Комиссия посетила пищеблок.  Нарушений  не было выявлено.
* Эстетичность накрытия:  столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов,  тарелки чистые.

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

        Члены комиссии общественного контроля:



 Акт №6

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

22.02..2022 г.

Время: 09.30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания обучающимся, выявление нарушений при организации питания в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

На момент проверки установлено:

* санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
* все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
* все сотрудники пищеблока прошли профилактический медицинский осмотр;
* 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;
* на момент проверки была проведена дегустация готовых блюд меню

 в меню входило:

- суп рисовый

- пюре картофельное

- бедро куриное тушенное в соусе

- салат из капусты с морковью

- компот их сухофруктов

- хлеб ржаной

* комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
* порции соответствуют возрастным потребностям детей;
* в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;
* питание обучающихся 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:

 

 Акт № 7

по итогам проведения общественного контроля питания в

МбОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

28.03.2022 г.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания обучающимся, выявление нарушений при организации питания в МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бурцева О.Н., учитель начальных классов Фролова Н.Н., представитель родительской общественности Токарева Т.В., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской».

На момент проверки установлено:

* бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся начальной школы;
* столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
* состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии,

 число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;

* висит график посещения столовой обучающимися;
* за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
* санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
* все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
* сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
* пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
* составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
* ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеются до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у обучающихся;
* составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

Школьной столовой на 28.03.22 г.  было предложено   меню, которое предварительно  было вывешено для учащихся и родителей:

Суп гороховый -250г

Плов из птицы - 150 г

Салат морковный – 60 г

Чай с сахаром - 200 г

Хлеб ржаной – 60 г

Норма рассчитана для младшего школьного возраста;

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

* При взвешивании порций выяснили следующее

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо  | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
| Суп гороховый | 250 | 250 |
| Плов из птицы | 150 | 150 |
| Салат морковный | 60 | 60 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 |
| Хлеб ржаной | 60 | 60 |

* При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
* В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;

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

        Члены комиссии общественного контроля:

