Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ СОШ № 11 г. Невинномысск

20.10.2021.

Время: 9.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 11 г. Невинномысск

Дата проверки: 20.10.2021 г.

Время проверки: 9.30 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 11 г. Невинномысск

**Родительский контроль в составе:**

1.Витценко Ю.А.- ответственный за организацию питания

2. Жирова Т.М. - представитель родительской общественности, 1 класс

3. Николенко Т.В.. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

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;
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* 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;
* на всех продуктах на момент проверки были ценники.
* питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

Витценко Ю.А.

Жирова Т.М.

Николенко Т.В.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в

МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

04.09.2020.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

        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 классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
* на всех продуктах на момент проверки были ценники.
* 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 соки, 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 учащихся.
* Технология приготовления блюд соблюдается.
* Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
* Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
* Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:**в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова 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:

Шульгина Л.И. Яковлева Т.А.

Елькина В.М. Смирнова С.А.

Медведева Н.В. Перевозчикова Н.В.

  Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в

МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

08.09.2020.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
* Школьной столовой на 8 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
* Комиссией установлено, чтоработниками 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 вспециально 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).
* 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 МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова 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:

Шульгина Л.И. Яковлева Т.А.

Елькина В.М. Смирнова С.А.

Медведева Н.В. Перевозчикова Н.В.

  Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в

МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

12.09.2020.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

        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 МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кироваразмещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания, экспертное заключение ФБУЗ-22 Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню.
* Школьной столовой на 12 сентября было предложено 4 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
* 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.
* Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу.  В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.
* Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
* На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова 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:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А