Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания

в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

02.09.2022.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

 Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Должность |
| 1. | Коновалова Ю.В. | заместитель директора по АХЧ |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  | председатель родительского комитета |
| 3. | Баландина И.М. | ответственная за организацию питания |
| 4. | Гребенева Л.И. | социальный педагог |
| 5. | Немов Е. В. | председатель Совета отцов |
| 6. | Вишникина Т.М. | медицинская сестра |

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

 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 класс;
* в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
* питание учеников младших классов 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 общественного контроля:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Роспись |
| 1. | Коновалова Ю.В. |  |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  |  |
| 3. | Баландина И.М. |  |
| 4. | Гребенева Л.И. |  |
| 5. | Немов Е. В. |  |
| 6. | Вишникина Т.М. |  |

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания

в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

15.11.2022.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка» организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Должность |
| 1. | Коновалова Ю.В. | заместитель директора по АХЧ |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  | председатель родительского комитета |
| 3. | Баландина И.М. | ответственная за организацию питания |
| 4. | Гребенева Л.И. | социальный педагог |
| 5. | Немов Е. В. | председатель Совета отцов |
| 6. | Вишникина Т.М. | медицинская сестра |

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой   МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка».     На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется бесплатное горячее питание.
* 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
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
* на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. (ведется Журнал скоропортящихся продуктов )

* Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
* Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется различная выпечка, что пользуется спросом у учащихся.
* Технология приготовления блюд соблюдается.
* Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
* Температурный режим в холодильниках поддерживается.
* Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка» 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Роспись |
| 1. | Коновалова Ю.В. |  |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  |  |
| 3. | Баландина И.М. |  |
| 4. | Гребенева Л.И. |  |
| 5. | Немов Е. В. |  |
| 6. | Вишникина Т.М. |  |

  Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания

 в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

16.01.2023.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка» организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Должность |
| 1. | Коновалова Ю.В. | заместитель директора по АХЧ |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  | председатель родительского комитета |
| 3. | Баландина И.М. | ответственная за организацию питания |
| 4. | Гребенева Л.И. | социальный педагог |
| 5. | Немов Е. В. | председатель Совета отцов |
| 6. | Вишникина Т.М. | медицинская сестра |

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

        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, 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 МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка» 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Роспись |
| 1. | Коновалова Ю.В. |  |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  |  |
| 3. | Баландина И.М. |  |
| 4. | Гребенева Л.И. |  |
| 5. | Немов Е. В. |  |
| 6. | Вишникина Т.М. |  |

  Акт № 4

по итогам проведения общественного контроля питания

в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

10.03.2023.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка», организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Должность |
| 1. | Коновалова Ю.В. | заместитель директора по АХЧ |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  | председатель родительского комитета |
| 3. | Баландина И.М. | ответственная за организацию питания |
| 4. | Гребенева Л.И. | социальный педагог |
| 5. | Немов Е. В. | председатель Совета отцов |
| 6. | Вишникина Т.М. | медицинская сестра |

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

        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 №8 с. Горькая Балка» размещена 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.
* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии готовых блюд.
* При взвешивании не выявлено отклонение от нормы, указанной в ежедневном меню.
* 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.
* Учащиеся 1-4 и 5-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка» 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Роспись |
| 1. | Коновалова Ю.В. |  |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  |  |
| 3. | Баландина И.М. |  |
| 4. | Гребенева Л.И. |  |
| 5. | Немов Е. В. |  |
| 6. | Вишникина Т.М. |  |

  Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания

в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

15.05.2023.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка», организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Должность |
| 1. | Коновалова Ю.В. | заместитель директора по АХЧ |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  | председатель родительского комитета |
| 3. | Баландина И.М. | ответственная за организацию питания |
| 4. | Гребенева Л.И. | социальный педагог |
| 5. | Немов Е. В. | председатель Совета отцов |
| 6. | Вишникина Т.М. | медицинская сестра |

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка»

 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.
* 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.
* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии готовых блюд.
* При взвешивании не выявлено отклонение от нормы, указанной в ежедневном меню.
* При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
* Технология приготовления блюд соблюдается.
* Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
* Температурный режим в холодильниках поддерживается.
* Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
* 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.
* После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
* Учащиеся 1-4 и 5-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

**Вывод:** в МОУ «СОШ №8 с. Горькая Балка» 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Роспись |
| 1. | Коновалова Ю.В. |  |
| 2. | Бескоровайная Н.А.  |  |
| 3. | Баландина И.М. |  |
| 4. | Гребенева Л.И. |  |
| 5. | Немов Е. В. |  |
| 6. | Вишникина Т.М. |  |