

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

09.09.2020г. Время: 10.00

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Гоева К. В.

Цель проверки:

1. Ознакомление с документацией МБОУ СОШ №5 по организации питания.
2. Пути осуществления административно-общественного контроля за организацией питания.
3. Наличие меню, соответствие с представленными блюдами.
4. Организация питания обучающихся согласно графику.

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 и представителями администрации школы.
- Меню находилось в наличии, реализуемые блюда соответствовали меню, которое предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги и дети, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МБОУ СОШ №5 организовано питание школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии: _____ Кобцева Н.Х.
_____ Шалашова Л.П.
_____ Мерабова Н. И.
_____ Гоева К. В.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

14.10. 20г. Время: 09.10

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Мудракова Н.В.

Цель проверки:

1. Соблюдение работниками пищеблока требований санитарных правил.
2. Обеспечение буфета столовой посудой, инвентарем.
3. Наличие меню на данный день.
4. Наличие моющих и дезинфицирующих средств для обучающихся.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками буфета 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.
- Буфет обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка зала проводится после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- В зале буфета 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, 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Дежурный учитель следит за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ №5 организовано предоставление питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии: _____ Кобцева Н.Х.

_____ Шалашова Л.П.

_____ Мерабова Н. И.

_____ Мудракова Н.В.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

18.11. 20г. Время: 10.00

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Осадчая А.А.

Повестка дня:

1. Организация питания учащихся;

2. Анализ меню;

3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ СОШ №5 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

- Общая численность учащихся, находившихся на момент проверки, в буфете составило 85 человек. - Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.

- Помещение буфета приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.

- Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарногигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания,

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды.

3. На столы поставить салфетницы.

Члены комиссии: _____ Кобцева Н.Х.

_____ Шалашова Л.П.

_____ Мерабова Н. И.

_____ Осадчая А. А.

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

22.01.21г. Время: 13.30

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Пчелинцева Н.А.

Цель проверки:

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска была проведена проверка по вышеизложенным вопросам.

В ходе проверки установлено:

- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи соответствуют нормам;
- после звонка на перемену проведено наблюдение в обеденном зале: дети дисциплинированно входят в зал, рассаживаются за столы, ведут себя за столом без замечаний;
- По результатам беседы с детьми выявлено, что обучающиеся удовлетворены ассортиментом и качеством пищи, предлагаемой в буфете.
- у входа в буфет стоят дежурные: педагоги и дети. Они следят за порядком и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Рекомендации:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, дезинфицирующими мероприятиями, связанными с вопросами питания.

Члены комиссии: _____ Кобцева Н.Х.
_____ Шалашова Л.П.
_____ Мерабова Н. И.
_____ Пчелинцева Н.А.

Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

10.02.21г. Время: 10.00

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности – Устюжанцева А.Г.

Цель проверки:

1. Анализ меню;

2. Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете согласно установленному графику.

3. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ СОШ № 5 г- к. Железноводска была проведена проверка по вопросам вышеизложенной повестки дня.

В ходе проверки установлено:

- организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. ;
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи, меню на 10.02.2021г.
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов (льготной категории 5 – 11 классов):

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии: _____ Кобцева Н.Х.

_____ Шалашова Л.П.

_____ Мерабова Н. И.

_____ Устюжанцева А.Г.

Акт №6
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

15.03.21г. Время: 09.10

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности – Кривых Т.Н.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню,
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд,

В результате проверки установлено:

- блюда соответствуют утвержденному меню;
- по опросам учащихся, завтраки и обеды предоставляемые буфетом, нравятся детям;
- сотрудники буфета соблюдают гигиенические требования при работе в буфете, все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках; - в зале чисто, тепло, уютно;

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дезинфицирующим средством.

Рекомендации:

продолжить ведение административно-общественного контроля за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания

Члены комиссии: _____ Кобцева Н.Х.
 _____ Шалашова Л.П.
 _____ Мерабова Н. И.
 _____ Кривых Т.Н.

