

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Покровская ООШ»

25.02.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Покровская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Серкова Ю.И.

Лебедева Н.А.

Масютина А.С.

Кабейкина Т.В.

Ромашкина С.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Покровская ООШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 8классов,
- Меню школьной столовой соответствовало утвержденному
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил : имеются средства индивидуальной защиты
- Масса порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность соответствует 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.
- 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.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой не допускается.
- Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлена умывальная раковина, имеются средства гигиены, антисептики.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители и дежурный учитель следят за организованным питанием обучающихся.
- Необходимые журналы ведутся своевременно.

Вывод: в МКОУ «Покровская ООШ» организовано горячее питания школьников с 1 по 8 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Серкова Ю.И.

Лебедева Н.А.

Масютина А.С.

Кабейкина Т.В.

Ромашкина С.А.

Handwritten signatures of the commission members, corresponding to the names listed to the left. The signatures are written in dark ink and are somewhat stylized.

Акт № 4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Покровская ООШ»

20.04.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Покровская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Серкова Ю.И.

Лебедева Н.А.

Масютина А.С.

Кабейкина Т.В.

Ромашкина С.А.

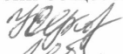




составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Покровская ООШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- На момент проверки школьной столовой предложенное меню соответствовало утвержденному .
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил : имеются средства индивидуальной защиты
- Масса порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность соответствует суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Проводится С-витаминизация. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 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.
- При входе в столовую размещено ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Также ежедневное меню своевременно размещается на сайте школы в разделе «Питание».
- Обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений не привлекаются.
- Для мытья рук установлена умывальная раковина, имеются средства гигиены, антисептики.
- Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд осуществляется ежедневно.
- Запрещенных для питания детей продуктов, нет.
- Классные руководители и дежурный учитель следят за организованным питанием обучающихся.
- Необходимые журналы ведутся своевременно.

Вывод: в МКОУ «Покровская ООШ» организовано горячее питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Серкова Ю.И. 
Лебедева Н.А. 
Масютина А.С. 
Кабейкина Т.В. 
Ромашкина С.А. 

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Покровская ООШ»

28.09.2022.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Покровская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Серкова Ю.И.
Лебедева Н.А.
Масютина А.С.
Кабейкина Т.В.
Ромашкина С.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Покровская ООШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- На момент проверки школьной столовой предложенное меню соответствовало утвержденному.
- Комиссией установлено, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное; состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся; за каждым классом закреплено место в столовой; сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
- Масса порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность соответствует суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Проводится С-витаминизация. 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.
- При входе в столовую размещено ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Также ежедневное меню своевременно размещается на сайте школы в разделе «Питание».
- Обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений не привлекаются.
- Для мытья рук установлена умывальная раковина, имеются средства гигиены, антисептики.
- Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд осуществляется ежедневно.
- Запрещенных для питания детей продуктов, нет.
- Классные руководители и дежурный учитель следят за организованным питанием обучающихся.
- Необходимые журналы ведутся своевременно.

Вывод: в МКОУ «Покровская ООШ» организовано горячее питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Серкова Ю.И. *Ю.И. Серкова*
Лебедева Н.А. *Н.А. Лебедева*
Масютина А.С. *А.С. Масютина*
Кабейкина Т.В. *Т.В. Кабейкина*
Ромашкина С.А. *С.А. Ромашкина*

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ «Покровская ООШ»

16.11.2022 г.

Время 12:30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Покровская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Серкова Ю.И.,

Лебедева Н.А.,

Масютина А.С.,

Кабейкина Т.В.,

Ромашкина С.А.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Покровская ООШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов.
- При входе в столовую размещено ежедневное меню, в котором указаны сведения о названии кулинарных изделий и объемах блюд.
- На момент проверки предложенное меню соответствовало утвержденному.
- Масса порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность соответствует суточной потребности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
- Продуктов, запрещенных для питания детей, нет.
- Проводится С-витаминизация.
- Необходимые журналы ведутся своевременно.
- Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд осуществляется ежедневно.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное; состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся; за каждым классом закреплены места в столовой; сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.



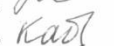

- Для мытья рук установлена умывальная раковина, имеются средства гигиены, антисептики.

- Обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений не привлекаются.

- Классные руководители и дежурный учитель следят за организацией питания.

Вывод: в МКОУ «Покровская ООШ» организовано горячее питание школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Серкова Ю.И., 
Лебедева Н.А., 
Масютина А.С., 
Кабейкина Т.В., 
Ромашкина С.А. 