

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

23.01.2023 г.
Время: 11.00

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:

- горячие завтраки предоставляется всем обучающимся школы с 1-9 класс, учащимся 1-4 классов предоставляются горячие завтраки и обеды;
- 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;
- за каждым классом закреплено место в столовой;
- 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 соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов).
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МКОУ «Покровская ООШ» организовано горячее питание 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 №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 питание 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.

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.
Масюгина 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-витаминация. 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. *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 № 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., *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*