

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

14.09.2020.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Покровская ООШ».






Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Серкова Ю.И.
Лебедева Н.А.
Масютина А.С.
Кабейкина Т.В.
Ромашкина С.А.

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- 9 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

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

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Покровская ООШ»

26.10.2020.
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

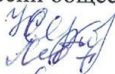

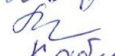


составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Покровская ООШ».

На момент проверки установлено:

- горячие завтраки предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс, обучающимся 1-4 классов предоставляются горячие обеды;
- 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.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами.
- 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 готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
- Проводится С- витаминизация третьих блюд.

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

14.12.2020.
Время: 14.00

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, Школьной столовой на момент проверки было предложено меню, способствующее оздоровлению обучающихся.
- 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 в специально 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 обучающихся в производственных помещениях столовой.
- 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.
- Персонал обеспечен средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски).
- К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- 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 обучающихся.

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. *Серкова*

Лебедева Н.А. *Лебедева*

Масютина А.С. *Масютина*

Кабейкина Т.В. *Кабейкина*

Ромашкина С.А. *Ромашкина*