

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой
МОБУ «Благовещенская сош»
Красноярского края Ирбейского района

01.09.2022.
Время: 09.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОБУ «Благовещенская сош».

Мы, члены комиссии «Совета по питанию» контроля школьной столовой:
Директор школы: Чумакова В.Н.
Фельдшер: Цветкова Е.Г
Представитель школы курирующий питание обучающихся: Кариева И.Н.
Представитель родительской общественности: Черкавская Е.В.
Представитель совета обучающихся: Пляцева Д.А.

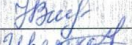
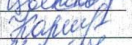



составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ «Благовещенская сош».

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;
 - сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

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

Члены комиссии общественного контроля:

1. Чумакова В.Н. 
2. Цветкова Е.Г. 
3. Кариева И.Н. 
4. Черкавская Е.В. 
5. Пляцева Д.А. 

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой
МОБУ «Благовещенская сош»
Красноярского края Ирбейского района

20.10.2022г

Время: 10:00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОБУ «Благовещенская сош».

Мы, члены комиссии «Совета по питанию» контроля школьной столовой:

Директор школы: Чумакова В.Н.

Фельдшер: Цветкова Е.Г..

Представитель школы курирующий питание обучающихся: Кариева И.Н.

Представитель родительской общестственности: Черкавская Е.В.

Представитель совета обучающихся: Пляцева Д.А.

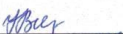
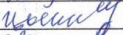
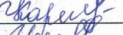
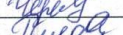

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ «Благовещенская сош».

На момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- соблюдаются правила личной гигиены персоналом пищеблоков, санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении готовых блюд и кулинарных изделий на пищеблоке школы;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- школьной столовой на 20.10.2022 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей;
- при дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

Члены комиссии общественного контроля:

1. Чумакова В.Н. 
2. Цветкова Е.Г.. 
3. Кариева И.Н. 
4. Черкавская Е.В. 
5. Пляцева Д.А.. 

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой
МОБУ «Благовещенская сош»
Красноярского края Ирбейского района

26.09.2022.
Время: 10:00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОБУ «Благовещенская сош».

Мы, члены комиссии «Совета по питанию» контроля школьной столовой:
Директор школы: Чумакова В.Н.
Фельдшер: Цветково Е.Г.
Представитель школы курирующий питание обучающихся: Кариева И.Н.
Представитель родительской общественности: Черкавская Е.В.
Представитель совета обучающихся: Пляцева Д.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ «Благовещенская сош».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Школьной столовой на 26 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 местом 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 допускаются 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 или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периоди-

ческие медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Представитель школы курирующий питание обучающихся следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОБУ Благовещенская сош 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:

1. Чумакова В.Н. Чумакова
2. Цветкова Е.Г. Цветкова
3. Кариева И.Н. Кариева
4. Черкавская Е.В. Черкавская
5. Пляцева Д.А. Пляцева