

Акт №1

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

16.09.2024. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля:

Система работы школьной столовой по организации горячего питания учащихся. Соблюдение внешнего вида работниками столовой, санитарно - гигиенических норм

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И, член родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

Комиссией были осмотрены помещения: - непосредственно столовая, -помещениепищеблока.

В ходе проверки были взяты контрольная порция и порция со стола школьников.Нарушений не выявлено. Продукция соответствует норме, меню, весу.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые, внешний вид повара, что соответствуют нормам. Комиссия наблюдала за входом и выходом обучающихся в столовую.

Отмечено, что все обучающиеся моют руки перед едой, соблюдают санитарные правила.

Вывод:

1. Считать организацию горячего питания учащихся в школьной столовой надолжном уровне.
2. Предоставлять информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях, совещаниях Совета школы, школьном сайте.
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей качеством приготовления продукции
4. Продолжать формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» С. АЛЕКСАНДРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КИНЕЛЬ — ЧЕРКАССКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

446327 Самарская область, Кинель-Черкасский район, с. Александровка, ул. Школьная, д. 14
Телефон (факс) 8 (84660) 3 – 35 – 18, электронный адрес: alexandrovka@63edu.ru

Акт №2

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

14.10.2024. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля:

организация работы школьной столовой на начало учебного года в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И, член родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

Родительский контроль осуществлялся с учетом МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г. (приложение 2 МР)

№	Вопрос	Да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? - Да, по всем дням - Нет, имеются повторы в смежные дни	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		✓
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
11.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
14.	Выявлялись ли по сравнению с реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Акт №3

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

18.11.2024. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля:

организация работы школьной столовой в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И., член родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

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 одноразовой униформе, в 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: питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми Санпинами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы Школьной столовой признана удовлетворительной.

Акт №4

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

16.12.2024. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И, член родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 9 класс;
- учащимся 1-4 классов предоставляется горячий завтрак;
- на стенде представлено утверждённое меню на день;
- приготовленные блюда соответствуют меню, технология приготовления блюд соблюдается, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню;
- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- столовая мебель находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение;
- имеется график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов);

Вывод:
Комиссия признала работу столовой и организацию питания в ГБОУ СОШ «Оц» с. Александровка на момент проверки удовлетворительной

Акт № 5

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

20.01. 2025. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания
школьникам, организация работы столовой Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И, член родительского
комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в столовой
ГБОУ СОШ «Оц» с. Александровка оценивались:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема
пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников,
осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества
и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых
блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и
качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с
согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания в ГБОУ СОШ «Оц» с.
Александровка на момент проверки удовлетворительной

Акт № 6

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

17.02. 2025. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И, член родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Комиссией **установлено**, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности и основных витаминов и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены 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 паре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткеовой, 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 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 учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Акт № 8

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

14.04. 2025. Время: 11:50

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакушина М.А., председатель УС школы;

Члены комиссии: Кондрашова Н.Д., замдиректора по ВР, Беляева Е.И, член родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой.

На момент проверки установлено:

* Документы по организации питания имеются к полному объему 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 от администрации школы.

* На сайте школе размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню-

* Школьной столовой на 12 сентября было предложено 4 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных. При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153 г., что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50 г).

* При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

* Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется раковина с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилок для рук и одноразовых полотенец.

* С обеденном зале посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

* Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

* Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

* На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.