

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

05.09.2022 г.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Толмачева Л.И.
Литвинова Я.В.
Шаповалов И.Н.
Коева Т.Г.
Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

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;
- питание учеников младших классов развешено по времени в соответствии с СанПиНом.

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

Члены комиссии общественного контроля:

	Толмачева Л.И.
	Литвинова Я.В.
	Шаповалов И.Н.
	Коева Т.Г.
	Сафонова Е.М.

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

10.10.2022 г.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Толмачева Л.И.

Литвинова Я.В.

Шаповалов И.Н.

Коева Т.Г.

Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, всем школьникам предоставляется горячий завтрак,
- 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;
- висит график работы столовой и график работы пищеблока,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с СанПиНом,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- 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 МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа» 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:

	Толмачева Л.И.
	Литвинова Я.В.
	Шаповалов И.Н.
	Коева Т.Г.
	Сафонова Е.М.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

08.11.2022 г.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Толмачева Л.И.

Литвинова Я.В.

Шаповалов И.Н.

Коева Т.Г.

Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»




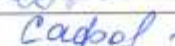

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 8 ноября 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 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 учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, 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.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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: в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа» 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:

	Толмачева Л.И.
	Литвинова Я.В.
	Шаповалов И.Н.
	Коева Т.Г.
	Сафонова Е.М.

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

04.12.2022 г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Толмачева Л.И.

Литвинова Я.В.

Шаповалов И.Н.

Коева Т.Г.

Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

На сайте МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

- размещена следующая информация об организации питания: приказ о питании, положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, положение о питании, десятидневное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого блюда.
- 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 имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи четырех электрических сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, 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.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

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.

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

12.01.2023 г.
Время: 11.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Толмачева Л.И.
Литвинова Я.В.
Шаповалов И.Н.
Коева Т.Г.
Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

На момент проверки установлено:




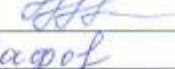

- Администрацией школы организовано питание: завтраки 1-11 классы бесплатные всем категориям учащихся, обеды детям из многодетных семей бесплатно, остальным за родительскую плату.
- Питание осуществляется по утвержденному десятидневному меню.
- Меню ежедневно вывешивается до начала уроков в столовой.
- Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет
- Порции соответствуют нормам, есть дети, которые плохо едят, особенно начальные классы. Основная часть детей ест с аппетитом, старшие классы едят все. Отходов в этот день было мало.
- В рацион питания добавлены фрукты
- Перед входом в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, электрические сушилки)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте
3. Рекомендовать родителям посещать школьную столовую в целях контроля

Вывод: в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа» 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:

 Толмачева Л.И.
 Литвинова Я.В.
 Шаповалов И.Н.
 Коева Т.Г.
 Сафонова Е.М.

Акт №6

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

09.02.2023г.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Толмачева Л.И.

Литвинова Я.В.

Шаповалов И.Н.

Косва Т.Г.

Сафонова Е.М.






составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

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;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с СанПиНом.

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

Члены комиссии общественного контроля:

	Толмачева Л.И.
	Литвинова Я.В.
	Шаповалов И.Н.
	Косва Т.Г.
	Сафонова Е.М.

Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нишнепенская средняя общеобразовательная школа»

10.03.2023г.
Время: 09.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нишнепенская средняя общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Толмачева Л.И.

Литвинова Я.В.

Шаповалов И.Н.

Коева Т.Г.

Сафонова Е.М.


составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нишнепенская средняя общеобразовательная школа»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, всем школьникам предоставляется горячий завтрак,
- 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;
- висит график работы столовой и график работы пищеблока,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- 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 имелась 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 МОУ «Нишнепенская средняя общеобразовательная школа» 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:

	Толмачева Л.И.
	Литвинова Я.В.
	Шаповалов И.Н.
	Коева Т.Г.
	Сафонова Е.М.

Акт №8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

06.04.2023г.
Время: 12.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Толмачева Л.И.
Литвинова Я.В.
Шаповалов И.Н.
Коева Т.Г.
Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

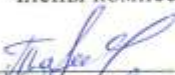


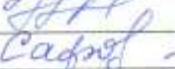

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 6 апреля 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 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 учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, 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.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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: в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа» 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:

	Толмачева Л.И.
	Литвинова Я.В.
	Шаповалов И.Н.
	Коева Т.Г.
	Сафонова Е.М.

Акт №9
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

11.05.2023г.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Толмачева Л.И.
Литвинова Я.В.
Шаповалов И.Н.
Коева Т.Г.
Сафонова Е.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

На сайте МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

- размещена следующая информация об организации питания: приказ о питании, положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, положение о питании, десятидневное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого блюда.
- 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 имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи четырех электрических сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, 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.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОУ «Нижнепенская средняя общеобразовательная школа»

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.