# Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Кривошеевская СОШ»

06.09.2022.

Время: 10.00

**Цель** проведени общественного контроля -выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Кривошеевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации пи- тания Адонина Л.Н., Оголь Т.Н., Рябцева Ю.Ф.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Кривошеевская СОШ»

На момент проверки установлено:

* документы по организации питания имеются в полном объеме.
* в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
* санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
* все сотрудники пищеблока в униформе, масках, перчатках;
* пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документаци- ей, которая подтверждает их качество и безопасность;
* составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

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

Члены комиссии общественного контроля:

Адонина Л.Н.

Оголь Т.Н.

Рябцева Ю.Ф.

# Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Кривошеевская СОШ»

14.12.2022.

**Цель** проведения общественного контроля предоставление горячего питания школь- никам в МБОУ «Кривошеевская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации пи- тания: Адонина Л.Н., Оголь Т.Н., Рябцева Ю.Ф.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Кривошеевская СОШ».

На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс:
* столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
* состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадоч- ных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
* висит график посещения столовой обучающимися,
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
  + Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии со- проводительных документов.
  + Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
  + В столовой имелись в наличии соки, салаты, 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 МБОУ «Кривошеевская СОШ» организовано предоставление горячего пита- ния 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:

Адонина Л.Н.

Оголь Т.Н.

Рябцева Ю.Ф.

# Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Кривошеевская СОШ»

19.01.2023.

14.00.

**Цель** проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Кривошеевская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания: Адонина Л.Н., Оголь Т.Н., Рябцева Ю.Ф.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Кривошеевская СОШ».

На момент проверки установлено:

* + - В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
    - Школьной столовой на 19.01.22 было предложено разнообразное меню, способ- ствующее оздоровлению обучающихся.

**Завтрак.** Каша молочная пшеничная, мёд, чай, хлеб пшеничный с сыром **Обед.** Суп картофельный с горохом. Картофельное пюре. Печень по-строга- новски.Салат из капусты. Компот из сухофруктов. Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный.

Опрос показал, что дети в основном съедают всё, им нравятся блюда, кото- рые готовят в школьной столовой.

* + - Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования сани- тарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, су- точной 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 на- стоящих санитарных правил.
    - Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные сто- лы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально вы- деленную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
    - Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продук- тов.
    - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в кото- ром указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
    - Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столо- вой.
    - Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помеще- ний.
    - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
    - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
    - К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на ра- боту, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профес- сиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
    - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
    - Ежедневно дети получают молоко в ИУ
    - Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

**Вывод:** в МБОУ «Кривошеевская 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: Адонина Л.Н.

Оголь Т.Н.

Рябцева Ю.Ф.

# Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Кривошеевская СОШ»

09.02.2023.

14.00.

**Цель** проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Кривошеевская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания: Адонина Л.Н., Оголь Т.Н., Рябцева Ю.Ф.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Кривошеевская СОШ».

На момент проверки установлено:

* + - В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
    - Школьной столовой на 09.02.22 было предложено разнообразное меню, способ- ствующее оздоровлению обучающихся.

**Завтрак. Омлет натуральный с зелёным горошком,** мёд, чай, хлеб пше- ничный, яблоки.

**Обед.** Суп картофельный с макаронными изделиями. Плов с мясом кур. Овощная нарезка. Компот из сухофруктов. Хлеб ржано-пшеничный, пше- ничный.

Опрос показал, что дети в основном съедают всё, им нравятся блюда, кото- рые готовят в школьной столовой.

* + - Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования сани- тарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, су- точной 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 на- стоящих санитарных правил.
    - Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные сто- лы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально вы- деленную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
    - Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продук- тов.
    - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в кото- ром указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
    - Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столо- вой.
    - Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помеще- ний.
    - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
    - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
    - К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на ра- боту, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профес- сиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
    - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
    - Ежедневно дети получают молоко в ИУ
    - Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

**Вывод:** в МБОУ «Кривошеевская 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: Адонина Л.Н.

Оголь Т.Н.

Рябцева Ю.Ф.

# Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Кривошеевская СОШ»

03.03.2023.

14.00.

**Цель** проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Кривошеевская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания: Адонина Л.Н., Оголь Т.Н., Рябцева Ю.Ф.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Кривошеевская СОШ».

На момент проверки установлено:

* + - В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
    - Школьной столовой на 03.03.22 было предложено разнообразное меню, способ- ствующее оздоровлению обучающихся.

**Завтрак. Омлет натуральный с зелёным горошком,** мёд, чай, хлеб пше- ничный, яблоки.

**Обед.** Свекольник. Рагу отварное с мясом. Овощная нарезка. Компот из су- хофруктов. Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный.

Опрос показал, что детям хватает продолжительность перемены для того, чтобы поесть в школе, порции достаточные, питание в школьной столовой нравится.

* + - Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования сани- тарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, су- точной 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 на- стоящих санитарных правил.
    - Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные сто- лы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально вы- деленную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
    - Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продук- тов.
    - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в кото- ром указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
    - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
    - Ежедневно дети получают молоко в ИУ
    - Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

**Вывод:** в МБОУ «Кривошеевская 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: Адонина Л.Н.

Оголь Т.Н.

Рябцева Ю.Ф.