Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Радьковская СОШ»

06.09.2021.
Время: 10.00

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания:Котлярова Н.А., Демченко И.А.,Котляров Е.А.,Создыкова Л.В.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Радьковская 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 документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

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

Члены комиссии общественного контроля:

Котлярова Н.А.
Демченко И.А.
Котляров Е.А.
Создыкова Л.В.

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Радьковская СОШ»

14.12.2021.

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания:Котлярова Н.А., Демченко И.А.,Котляров Е.А.,Создыкова Л.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Радьковская 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 посадочных 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 сопроводительных 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 «Радьковская 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:
Котлярова Н.А.
Демченко И.А.
Котляров Е.А.
Создыкова Л.В.

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Радьковская СОШ»

19.01.2022.
14.00.
Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Радьковская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания:Котлярова Н.А., Демченко И.А.,Котляров Е.А.,Создыкова Л.В.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Радьковская 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, способствующее оздоровлению обучающихся.

  Завтрак. Каша молочная пшеничная, мёд, чай, хлеб пшеничный с сыром
  Обед. Суп картофельный с горохом. Картофельное пюре. Печень по-строгановски.Салат из капусты. Компот из сухофруктов. Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный.
  Опрос показал, что дети в основном съедают всё, им нравятся блюда, которые готовят в школьной столовой.
- 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.
- 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 обучающихся, 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 установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

- 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.
- Ежедневно дети получают молоко в ИУ
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в МБОУ «Радьковская 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:

Котлярова Н.А.
Демченко И.А.
Котляров Е.А.
Создыкова Л.В.

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Радьковская СОШ»

09.02.2022.
14.00.
Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Радьковская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания:Котлярова Н.А., Демченко И.А.,Котляров Е.А.,Создыкова Л.В.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Радьковская 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, способствующее оздоровлению обучающихся.

  Завтрак. Омлет натуральный с зелёным горошком, мёд, чай, хлеб пшеничный, яблоки.

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

  Опрос показал, что дети в основном съедают всё, им нравятся блюда, которые готовят в школьной столовой.
- 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.
- 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 обучающихся, 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 установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

- 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.
- Ежедневно дети получают молоко в ИУ
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в МБОУ «Радьковская 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:

Котлярова Н.А.
Демченко И.А.
Котляров Е.А.
Создыкова Л.В.

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Радьковская СОШ»

03.03.2022.
14.00.
Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Радьковская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания:Котлярова Н.А., Демченко И.А.,Котляров Е.А.,Создыкова Л.В.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Радьковская 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, способствующее оздоровлению обучающихся.

  Завтрак. Омлет натуральный с зелёным горошком, мёд, чай, хлеб пшеничный, яблоки.

  Обед. Свекольник. Рагу отварное с мясом. Овощная нарезка. Компот из сухофруктов. 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 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.
- 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 обучающихся, 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.
- 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 «Радьковская 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:

Котлярова Н.А.
Демченко И.А.
Котляров Е.А.
Создыкова Л.В.