

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Подосиновская ООШ»

10.09.2020.
Время: 10.10

Цель проведения общественного контроля: организации питания в МКОУ «Подосиновская ООШ».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Косачев Ю. Н.

Кузнецова Л. Н.

Дурова Т. И.

Коноплянская Н. А.

Литовская С.А.

Решетникова Н. В..

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Подосиновская ООШ»

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;
- сотрудник пищеблока в униформе, защитной 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;

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

Члены комиссии общественного контроля:

Косачев Ю. Н. *Ю. Н. Косачев*
Кузнецова Л. Н. *Л. Н. Кузнецова*
Дурова Т. И. *Т. И. Дурова*
Коноплянская Н. А. *Н. А. Коноплянская*
Литовская С.А. *С. А. Литовская*
Решетникова Н. В. *Н. В. Решетникова*

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Подосиновская ООШ»,
13.11.2020.
Время: 11.15

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Подосиновская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Косачев Ю. Н.

Кузнецова Л. Н.

Дурова Т. И.

Коноплянская Н. А.

Литовская С.А.

Трубчанина Т. Ю.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Подосиновская ООШ». На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 9 классы;
- 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;
- 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 сопроводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - 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 МКОУ «Подосиновская ООШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Косачев Ю. Н.

Кузнецова Л. Н.

Дурова Т. И.

Коноплянская Н. А.

Литовская С.А.

Трубчанина Т. Ю.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Подосиновская ООШ»

15.01.2021.

Время: 10.10

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Подосиновская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Косачев Ю. Н.

Кузнецова Л. Н.

Дурова Т. И.

Коноплянская Н. А.

Литовская С.А.

Решетникова Н. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Подосиновская ООШ»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов.
- Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- 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.
- В столовой на видном месте вывешено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственном помещении 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не используются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МКОУ «Подосиновская ООШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Косачев Ю. Н.



Кузнецова Л. Н.



Дурова Т. И.



Коноплянская Н. А.



Литовская С.А.



Решетникова Н. В.

