

Акт №1

проверки организации питания в столовой в МБОУ «Советская СОШ»

Комиссия в составе:

Алексеевой Л.Д., заместитель директора по УВР, председателя;

Васильевой Т.И., социального педагога, члена;

Ивановой С.А., представителя родительской общественности, члена комиссии,

составили настоящий акт в том, что 9 сентября 2021 года была проведена проверка качества питания в столовой (раздаточной) МБОУ «Советская СОШ». В ходе проверки выявлено:

- 1) Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет).
- 2) Питание осуществляется по 12-дневному меню.
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
- 4) Завтраки, обеды готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся.
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 6) Порции соответствуют весовой норме.
- 7) В обеденном зале посадочных мест 72. Этого достаточно для одновременного питания трех классов с соблюдением социальной дистанции. Дежурные учителя следят за рассадкой учащихся и обеспечением столов блюдами.
- 8) Перед входом в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, локтевой дозатор, средство для обработки рук, электросуш).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качества.
2. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в школе.
3. Результаты проверки довести до сведения всех родителей, заинтересованных лиц и разместить информацию на официальном сайте школы.
4. Проверки проводить ежемесячно.

Члены комиссии:

Председатель Л.Д. Алексеева /Алексеева Л.Д./

Члены: Т.И. Васильева /Васильева Т.И./

С.А. Иванова /Иванова С.А./

Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания в
в МБОУ «Советская СОШ»

30.09.2021.

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МБОУ «Советская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Алексеева Л.Д.

Васильева Т.И.

Иванова С.А.

Малькова Л.Л.

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

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- В школьной столовой на 30 сентября было утверждено меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Температура первого и третьего блюд соответствует норме.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки 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.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МБОУ «Советская 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 родительского контроля:

Алексеева Л.Д.

Васильева Т.И.

Иванова С.А.

Малькова Л.Л.



Акт № 8

проверки организации питания в столовой в МБОУ «Советская СОШ»

Комиссия в составе:

Алексеевой Л.Д., заместитель директора по УВР, председателя;

Ильиной И.Н., школьной медсестры, члена;

Ивановой С.А., представителя родительской общественности, члена комиссии,

Мальковой Людмилы Леонидовны, представителя родительской общественности, члена комиссии,

составили настоящий акт в том, что 23 октября 2021 года была проведена очередная проверка качества питания в столовой (раздаточной) МБОУ «Советская СОШ». В ходе проверки выявлено:

- 1) Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет).
- 2) Питание осуществляется по 12-дневному меню.
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
- 4) Завтраки, обеды готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся.
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов отсутствуют.
- 6) Порции соответствуют весовой норме.
- 7) Соблюдается социальная дистанция, нет скопления обучающихся, так как дежурные учителя следят за рассадкой учащихся и обеспечением столов блюдами.
- 8) Перед входом в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, локтевой дозатор, средство для обработки рук, электросуш).

Предложения и рекомендации:

1. По вкусовым качествам и порционной раздаче блюда соответствуют нормам.
2. Со стороны родителей недовольства по поводу блюд не поступало.
3. Результаты проверки довести до сведения всех родителей, заинтересованных лиц и разместить информацию на официальном сайте школы.
4. Проверки продолжать проводить ежемесячно.

Члены комиссии:

Председатель _____ /Алексеева Л.Д./

Члены: _____ /Ильина И.Н./

_____ /Иванова С.А./

_____ /Малькова Л.Л./

Акт №5

по итогам проведения родительского контроля питания в
в МБОУ «Советская СОШ»

26.11.2021

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МБОУ «Советская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Алексеева Л.Д., Васильева Т.И., Иванова С.А., Малькова Л.Л. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Советская СОШ»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- 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.
- При взвешивании 3 кнелей из цыплят с рисом, полученная масса равнялась 154г, что соответствует норме (выход готовой продукции – 50г).
- Температура рассольника и компота соответствует норме.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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 МБОУ «Советская 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 родительского контроля:

Алексеева Л.Д.

Васильева Т.И.

Иванова С.А.

Малькова Л.Л.



Акт №6
по итогам проведения родительского контроля питания в
в МБОУ «Советская СОШ»

14.12.2021

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию в составе:

Алексеевой Л.Д., - заместителя директора по УВР;

Ильиной И.И. – школьной медсестры;

Ивановой С.А. – родителя ученицы 5 класса;

Малькова Л.Л. - родителя ученицы 1 класса составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Советская СОШ»

Время проверки: 11-10 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на 14 декабря было утверждено меню. Меню было выставлено на школьный сайт. Школьной столовой на 14 декабря было предложено борщ с капустой и картофелем, рис отварной с фрикадельками, салат из соленых огурцов и компот из смеси сухофруктов.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций риса отварного и 3 порции борща, полученная масса равнялась 450г риса отварного и 615г борща, что соответствует норме (выход готового риса – 150г, выход готового борща-205г).

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

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии родительского контроля:

Алексеева Л.Д.

Ильина И.Н.

Иванова С.А.

Малькова Л.Л.



Акт № 7

по итогам проведения родительского контроля организации питания обучающихся
МБОУ «Советская СОШ»

03.02.2022

Мы, члены комиссии родительского контроля в составе:

Алексеевой Л.Д., заместитель директора по УВР;

Ильиной И.Н., школьной медсестры;

Ивановой С.А., родителя ученицы 5 класса;

Сергеевой А.В., родителя ученицы 2 класса, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Советская СОШ»

Время проверки 11 час.20 мин.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 3 февраля 2022 года было утверждено меню. Меню было выставлено на школьный сайт. Школьной столовой на обед было предложено салат витаминный, суп картофельный рыбный, макароны отварные с котлетами, компот из изюма.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет особых с соусом.
При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 152г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
При взвешивании 3 порций салата витаминного, полученная масса равнялась 190г, что соответствует норме (выход готового салата – 60г).
Провели замер температуры подаваемых блюд. Температур супа карофельно-рыбного составляет – 72 С, компота из изюма - 69 С, что соответствует норме.
3. Организация питания: у входа в столовую дежурный учитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки для рук.
4. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

Предложения и рекомендации:

1. По вкусовым качествам и порционной раздаче блюда соответствуют нормам.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии родительского контроля:

Алексеева Л.Д.

Ильина И.Н.

Иванова С.А.

Сергеева А.В.