

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

09.09.2022 г.

Время: 9.10

Цель: проведение общественного контроля выявления нарушений при организации питания в школьной столовой

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Максимов К.А.
Егорова А.М.
Сышков В.В.

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

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 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов развешено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

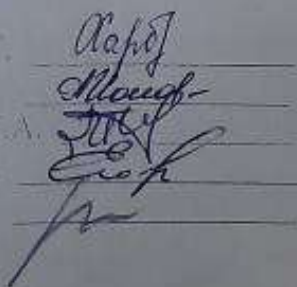
Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимов К.А.

Егорова А.М.

Сышков В.В.



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

23.09.2022 г.
Время: 11:15

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сытков В.В.

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

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, обучающимся младших классов 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;
- имеет график посещения столовой учащимися,
- 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;
- 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 холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
 - Ассортимент продукции разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающимся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. _____
Ионова А.А. _____
Максимова К.А. _____
Егорова А.М. _____
Сытков В.В. _____

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

07.10.2022 г.
Время: 12.05

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Макенмова К.А.
Есхорова А.М.
Сытков В.В.

оставили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Эльбарусовская СОШ»:

На месте 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 радиочной 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 указаны 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, разделке готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, а также 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.
- 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 «Эльбарусовская СОШ», организовано предоставление горячего питания обучающимся с 1 по 11 класс. Комиссия призвала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. _____
Ионова А.А. _____
Макенмова К.А. _____
Есхорова А.М. _____
Сытков В.В. _____

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

20.10.2022 г.
Время: 10:20

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Сарбаева О.Г.
Понова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сыников В.В.

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

На момент проверки установлено:

- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Школьной столовой меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- При дегустации блюд 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи трех 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г.
Понова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сыников В.В.



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

09.09.2022 г.

Время: 9.10

Цель: проведение общественного контроля выявления нарушений при организации питания в школьной столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Ильова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сытков В.В.

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

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приема 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 новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. _____
Ильова А.А. _____
Максимова К.А. _____
Егорова А.М. _____
Сытков В.В. _____

Акт №2

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

23.09.2022г.

Время: 11:15

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Попова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сытков В.В.

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

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс, обучающимся младших классов 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;
- внесит трафик посещения столовой учащимися;
- 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;
- 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 холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имеются в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Все готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. _____
Попова А.А. _____
Максимова К.А. _____
Егорова А.М. _____
Сытков В.В. _____

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

07.10.2022г.

Время: 12:05

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Нопова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сытков В.В.

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

На момент проверки установлено:

- В столовом 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 приготовления 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 указаны все 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, 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.
- 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 «Эльбарусовская СОШ», организовано предоставление горячего питания обучающимся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г.
Нопова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сытков В.В.



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

20.10.2022 г.
Время: 10.20

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Попова А.А.
Максимов К.А.
Егорова А.М.
Сышков В.В.

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

На момент проверки установлено:

- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Школьной столовой меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- При дегустации блюд 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи трех-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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На различие расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. _____
Попова А.А. _____
Максимов К.А. _____
Егорова А.М. _____
Сышков В.В. _____

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

09.11.2021 г.

Время: 11.30

Цель: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сынков В.В.

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


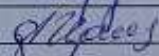



В результате проверки установлено: родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. 
Ионова А.А. 
Максимова К.А. 
Егорова А.М. 
Сынков В.В. 

Акт №6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

22.11.2021 г.
Время: 11.40

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сынков В.В.

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

- В ходе проверки выявлено:
- Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (по графику);
- Питание осуществляется по 2-х недельному меню, утвержденному директором школы.
- Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;
- Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам их (гарнир на обед и завтрак дети съедают, только не значительная часть его уходит в отходы)
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.
- В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук)
- Проверкой установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Предложения и рекомендации:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
2. Провести консультации для родителей по вопросам организации питания в школе.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Сарбаева О.Г. _____
Ионова А.А. _____
Максимова К.А. _____
Егорова А.М. _____
Сынков В.В. _____

Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

09.12.2021г.

Время: 11.30

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимова К.А.

Егорова А.М.

Сынков В.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Эльбарусовская 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.
- 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.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

В результате проверки установлено: родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимова К.А.

Егорова А.М.

Сынков В.В.



Акт №8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

12.01.2023г.
Время: 11.15

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сынков В.В.

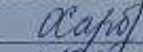
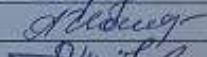

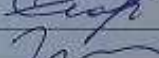

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Эльбарусовская СОШ».

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, обучающимся младших классов 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 посещения столовой учащимися,
- 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;
 - Ассортимент продукции разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. 
Ионова А.А. 
Максимова К.А. 
Егорова А.М. 
Сынков В.В. 

Акт №9
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

27.01.2023г.

Время: 12.05

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимова К.А.

Егорова А.М.

Сынков В.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Эльбарусовская 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, 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.
- 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 «Эльбарусовская СОШ», организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимова К.А.

Егорова А.М.

Сынков В.В.



Акт №10
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

11.02.2023г.

Время: 12.05

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.
Ионова А.А.
Максимова К.А.
Егорова А.М.
Сынков В.В.

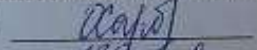



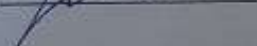
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Эльбарусовская СОШ».

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.
- 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, 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.
- 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 «Эльбарусовская СОШ», организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г. 
Ионова А.А. 
Максимова К.А. 
Егорова А.М. 
Сынков В.В. 

Акт №11
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

28.02.2023 г.

Время: 11.30

Цель: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимова К.А.

Егорова А.М.

Сынков В.В.

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

В результате проверки установлено: родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
(маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Вывод: в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сарбаева О.Г.

Ионова А.А.

Максимова К.А.

Егорова А.М.

Сынков В.В.

