

## АКТ №1

### по итогам проверки общественного контроля питания в МБОУ Устьянской СОШ

10.09.2021г

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля – выявление нарушений при организации питания в МБОУ Устьянской СОШ.

Мы, члены комиссии общественного контроля питания:

Заместитель директора по ВР Барабанщикова Н.П.

Метальникова Е.А. – председатель Управляющего Совета школы

Чурилина О.А. – председатель Совета родителей

Павлова О.Ю. – родитель

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой МБОУ Устьянской СОШ. На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график питания (приема пищи);
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документами, которые подтверждают их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное питание обучающихся 1-4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учащихся разведено по времени в соответствии с новыми СанПиН.

**ВЫВОДЫ:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемыми нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана отличной.

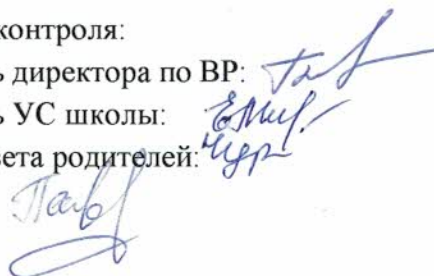
Члены комиссии общественного контроля:

Барабанщикова Н.П., заместитель директора по ВР:

Метальникова Е.А., председатель УС школы:

Чурилина О.А., председатель Совета родителей:

Павлова О.Ю., родитель:



## АКТ №2

### по итогам проверки общественного контроля питания в МБОУ Устьинской СОШ

30.09.2021г

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля – выявление нарушений при организации питания в МБОУ Устьинской СОШ.

Мы, члены комиссии общественного контроля питания:

Заместитель директора по ВР Барabanщикова Н.П.

Метальникова Е.А. – председатель Управляющего Совета школы

Чурилина О.А. – председатель Совета родителей

Павлова О.Ю. – родитель

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой МБОУ Устьинской СОШ. На момент проверки установлено:

- Транспортировка сырья и пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом;
- Температура и влажность соответствует требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов;
- Скоропортящиеся продукты перевозятся охлажденными;
- Санитарно-гигиенические условия хранения соблюдаются. Сроки годности соответствуют;
- Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду.
- Объем готовой продукции достаточный для обеспечения хранения всей скоропортящейся и замороженной продукции.
- Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах, оборудованные стеллажами.

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

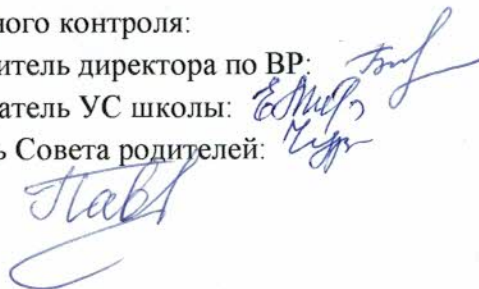
Члены комиссии общественного контроля:

Барabanщикова Н.П., заместитель директора по ВР:

Метальникова Е.А., председатель УС школы:

Чурилина О.А., председатель Совета родителей:

Павлова О.Ю., родитель:





Акт №3  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МОУ Устьинской СОШ

10.11.2021.

Время: 10.15

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Устьинской СОШ

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Заместитель директора по ВР Барабанщикова Н.П.

Метальникова Е.А. – председатель Управляющего Совета школы

Чурилина О.А. – председатель Совета родителей

Павлова О.Ю. – родитель

составили настоящий акт в том, что 10 октября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Устьинской СОШ.

Время проверки: 10-10 часБОУ (Большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы 11 ноября был обед в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

Мандарин, киви, сок фруктовый

Огурец свежий порезанный

Суп вермишелевый ( куриный)

Гуляш свиной

Рис отварной

Сок фруктовый

Пирожок с повидлом

Хлеб ржаной пшеничный

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций супа вермишелевого и 3 порций гуляша, полученная масса равнялась 200 г. супа и 50г гуляша, что соответствует норме (выход готового супа - 200г, выход готового гуляша – 50\50г).

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) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд .

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- 14) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая несовременная мебель (столы и скамейки)

**ВЫВОДЫ:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемыми нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана отличной.

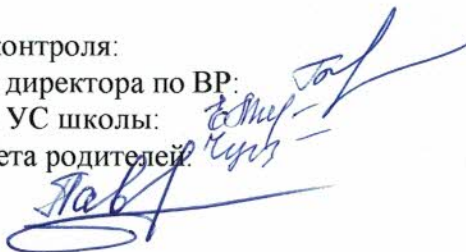
Члены комиссии общественного контроля:

Барабанщикова Н.П., заместитель директора по ВР:

Метальникова Е.А., председатель УС школы:

Чурилина О.А., председатель Совета родителей:

Павлова О.Ю., родитель.



С актом комиссии ознакомлена: повар: В.Н. Паршина

