

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

14.09.2022.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Герасимова О.С.

Келеш Н.Г.

Турунтаева С.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи; питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- 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 класса и детей с ОВЗ;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания.

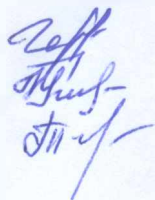
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Герасимова О.С.

Келеш Н.Г.

Турунтаева С.В.



Акт №8
по итогам проведения родительского контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

10.04.2023

Время: 11.40

Цель контроля: соблюдение санитарных правил при организации питания.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Герасимова О.С.

Келеш Н.Г.

Гусева Н.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи; питание осуществляется в соответствии с графиком;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы готовой продукции и заполняет Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.

Вывод: комиссия установила, что питание в столовой организовано в соответствии с санитарными правилами. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

 Келеш Н.Г.
Герасимова О.С.
Гусева Н.А.

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

14.12.2022.

Время: 11.50

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Митрофанова О.В.

Келеш Н.Г.

Герасимова О.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню, имеются блюда обогащенные витаминами;
- 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 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 посторонних 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, 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.

- Ответственный за организацию питания по школе следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы готовой продукции и заполняет Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 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 ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское 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:



Митрофанова О.В.
Келеш Н.Г.
Герасимова О.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.05.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Гордеева Л.В., Келин М.Т., Турмушбаева С.В.

- | Вопрос | Да/нет |
|---|--------|
| 1 Имеется ли в организации меню?
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет | |
| 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
А) да
Б) нет | |
| 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
А) да
Б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд?
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да
Б) нет | |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
Б) нет | |
| 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
А) да
Б) нет | |
| 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
А) нет
Б) да | |
| 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
Б) нет | |
| 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
А) да
Б) нет | |

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да
Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
А) нет
Б) да
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
А) да
Б) нет
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
А) нет
Б) да
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
А) нет
Б) да
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
А) нет
Б) да

И.И. Кемин И.Т.
И.И. Торжова Л.А.
И.И. Турецкая С.В.

Акт № 7
по итогам проведения родительского контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

06.03.2023.

Время: 10.40

Цель контроля: проверить качество приготовленных блюд.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Турунтаева С.В.

Гордеева Л.А.

Герасимова О.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

На момент проверки установлено:

в наличии имеется график (питания) приёма пищи;

санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

все сотрудники пищеблока в униформе;

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;

приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню, порция соответствует нормам;

блюда (плов с мясом, напиток из смородины) приготовлены вкусно, с соблюдением технологии приготовления.

Вывод: комиссия установила, что пища приготовлена вкусно, качественно.

Члены комиссии общественного контроля:

Турунтаева С.В.

Гордеева Л.А.

Герасимова О.С.

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

Дата: 09.11.2022

Время: 10.50

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Гордеева Л.А.

Келеш Н.Г.

Турунтаева С.В.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

Цель проверки: качество приготовления пищи

На момент проверки установлено:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормам;

питание осуществляется по утверждённому графику (на момент проверки в столовой завтракали учащиеся 1-4 классов и дети с ОВЗ);

приготовленные блюда соответствовали ежедневному меню, порция соответствовала нормам;

блюда (салат из солёных огурцов с луком репчатым, пюре картофельное с маслом сливочным и котлета рыбная, чай с лимоном) приготовлены вкусно, с соблюдением технологии приготовления. все дети полностью съели завтраки.

Вывод: комиссия установила, что пища приготовлена вкусно, качественно.

Члены комиссии общественного контроля:

Турунтаева С.В.

Гордеева Л.А.

Келеш Н.Г.

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

10.10.2022.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания учащимся в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское, организация работы столовой

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гордеева Л.А. .
Келеш Н.Г.
Гусева Н.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, учащимся 1-4 классов (завтраки) и детям с ОВЗ (завтраки и обеды) – бесплатное.
- 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.
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
- 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), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское 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:

Гордеева Л.А. .
Келеш Н.Г.
Гусева Н.А.

Акт №6
по итогам проведения родительского контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

14.02.2023.
Время: 11.40

Цель контроля: проверить качество приготовленных блюд.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Турунтаева С.В.

Герасимова О.С.

Келеш Н.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- 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;
- приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню, порция соответствует нормам;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов и детей с ОВЗ; питание учащихся 5-11 классов осуществляется за счёт родительских средств;
- блюда (салат «Степной», суп картофельный с фасолью и зеленью на бульоне, кнели куриные с соусом, каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным, напиток из смородины) приготовлены вкусно, с соблюдением технологии приготовления. Все дети полностью съели завтрак и отзывы их о приготовлении блюд положительные.
- В целях проведения витаминизации блюд дети получили напиток из смородины

Вывод: комиссия установила, что пища приготовлена вкусно, качественно.

Члены комиссии общественного контроля:

Турунтаева С.В.

Герасимова О.С.

Келеш Н.Г.

Акт № 5
по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское.

16.01.2023.
Время: 11.50

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Митрофанова О.В.
Турунтаева С.В.
Герасимова О.С.




составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положение о родительском контроле питания обучающихся»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте школы создан специальный раздел «Организация питания в ОО», где находится нормативно-правовая база по организации питания, соглашения с ООО «Красноглинским комбинатом детского питания», десятидневное меню и ежедневное меню, рекомендации по здоровому питанию и др.
- Приготовленные блюда соответствовали ежедневному меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.
- При взвешивании шницеля и пюре из бобовых отклонений по норме не обнаружено.
- 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 дежурный, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Имеются полотенца и одна сушилка.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- В соответствии с графиком питались учащиеся 6-11 классов.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Красносельское 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:

 Митрофанова О.В.
 Турунтаева С.В.
 Герасимова О.С.