Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

## 11.09.2024г. Время: 10.00

Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х. Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Гоева К. В. Цель проверки:

1. Ознакомление с документацией МБОУ СОШ №5 по организации питания.
2. Пути осуществления административно-общественного контроля за организацией питания.

З. Наличие меню, соответствие с представленными блюдами.

1. Организация питания обучающихся согласно графику.

## 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», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»

* Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию и представителями администрации школы.
* Меню находилось в наличии, реализуемые блюда соответствовали меню, которое предварительно было выставлено на школьный сайт.
* Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
* Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги и дети, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются З раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
* Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МБОУ СОШ №5 организовано питание школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии: Кобцева Н.Х.

 Шалашова Л.П.

 Мерабова Н. И.

 Гоева К. В.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

## 16.10. 24г. Время: 09.10 Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х. Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Мудракова Н.В. Цель проверки:

## Соблюдение работниками пищеблока требований санитарных правил.

* 1. Обеспечение буфета столовой посудой, инвентарем. З. Наличие меню на данный день.

4. Наличие моющих и дезинфицирующих средств для обучающихся.

# На момент проверки установлено:

* Комиссией установлено, что работниками буфета 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.
* Буфет обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
* Уборка зала проводится после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
* В зале буфета 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
* Для мытья рук установлены умывальные раковины.
* Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, 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.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Дежурный учитель следит за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ №5 организовано предоставление питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии: Кобцева Н.Х.

 Шалашова Л.П.

 Мерабова Н. И.

 Мудракова Н.В.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

14.11. 24г. Время: 10.00 Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х.

Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Осадчая А.А.

Повестка дня:

1.0рганизация питания учащихся; 2.Анализ меню;

З. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

1. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ СОШ №5 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

- Общая численность учащихся, находившихся на момент проверки, в буфете составило 85 человек. - Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в

«Журнале бракеража» мед. работником.

Помещение буфета приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиями и находится в удовлетворительном состоянии.

* Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарногигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей Рекомендации:
	1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания,
	2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды. З. На столы поставить салфетницы.

Члены комиссии: Кобцева Н.Х.

\_ Шалашова Л.П.

\_ Мерабова Н. И.

 Осадчая А. А.

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

22.01. 24г. Время: 13.30 Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х. Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности Пчелинцева Н.А.

**Цель проверки:**

* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* вкусовые предпочтения детей;
* удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ СОШ №5 г.- к. Железноводска была проведена проверка по вышеизложенным вопросам.

# В ходе проверки установлено:

* составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
* объем и вид пищевых отходов после приема пищи соответствуют нормам;
* после звонка на перемену проведено наблюдение в обеденном зале: дети дисциплинированно входят в зал, рассаживаются за столы, ведут себя за столом без замечаний;
* ПО результатам беседы с детьми выявлено, что обучающиеся удовлетворены ассортиментом и качеством пищи, предлагаемой в буфете.
* у входа в буфет стоят дежурные: педагоги и дети. Они следят за порядком и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

# Рекомендации:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, дезинфицирующими мероприятиями, связанными с вопросами питания.

Члены комиссии: Кобцева Н.Х.

\_ Шалашова Л.П.

\_ Мерабова Н. И.

 Пчелинцева Н.А.

Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

13.02. 24г. Время: 10.00 Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х. Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности – Устюжанцева А.Г.

## Цель проверки:

1. Анализ меню;

## Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете согласно установленному графику.

З. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ СОШ № 5 г- к. Железноводска была проведена проверка по вопросам вышеизложенной повестки дня.

## В ходе проверки установлено:

* + организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. ;
	+ в наличии имеется график (питания) приёма пищи, меню на 10.02.2021г.
	+ санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
	+ все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
	+ составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
	+ организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов (льготной категории 5 – 11 классов):

## Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии: Кобцева Н.Х.

 Шалашова Л.П.

 Мерабова Н. И.

 Устюжанцева А.Г.

Акт №6

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №5 г.-к. Железноводска

20.03. 24г. Время: 09.10 Присутствовали:

Директор школы – Кобцева Н.Х. Зам.дир по УВР — Шалашова Л.П.

Зав. производством – Мерабова Н. И.

Представитель родительской общественности – Кривых Т.Н.

# Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню,
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

З. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд,

# В результате проверки установлено:

* блюда соответствуют утвержденному меню;
* по опросам учащихся, завтраки и обеды предоставляемые буфетом, нравятся детям;
* сотрудники буфета соблюдают гигиенические требования при работе в буфете, все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках; - в зале чисто, тепло, уютно;

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дезинфицирующим средством.

# Рекомендации:

продолжить ведение административно-общественного контроля за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания

Члены комиссии: Кобцева Н.Х.

 Шалашова Л.П.

 Мерабова Н. И.

 Кривых Т.Н.