

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МОУ Озёрская ОШ

03.09.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МОУ Озёрская ОШ

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Цыганова Г.В.
2. Сунина Г.А.
3. Рябкина Н.Н.
4. Данилова Н.Г.

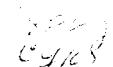
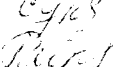
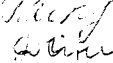
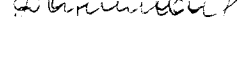
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ

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 сырьё 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 - удовлетворительная.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В. 
Сунина Г.А. 
Рябкина Н.Н. 
Данилова Н.Г. 

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ

07.09.2021.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Цыганова Г.В.

Сунина Г.А.

Рябкина Н.Н.

Данилова Н.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс, школьникам 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,
- 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 холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В.

Сунина Г.А.

Рябкина Н.Н.

Данилова Н.Г.

**по итогам проведения общественной проверки питания в МОУ Озёрская ОШ
12.10.2021.**

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля питания в территории питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественной проверки питания:

- Цыганова Г.В.
- Сувина Г.А.
- Рябкина Н.Н.
- Данилова Н.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в образовательной столовой


На момент проверки, установлено:


- В правовом порядке предоставления услуг питания учащимся школьникам 1-9 классов.
- Школьной столовой на 10 человек было предоставлено меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работники столовой соблюдают требования санитарных правил по массе порций, калорийности и энергетической ценности, суточной потребности в белках, жирах, углеводах, витаминах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены нормы употребления основных и дополнительных кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена установленными санитарными приборами и посудой, в целях соблюдения правил санитарии, работники соблюдают требования настоящих санитарных правил, дезинфицируют столовые приборы после раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов производится в соответствии с графиком уборки, убраные столы моют горячей водой с применением моющих средств, специально выделенную ветошь и протирочный материал используют для протирки раздаточной линии.
- Мытье и дезинфекция тары, посуды, приборов производится в специально отведенных местах, в соответствии с требованиями к пищевым продуктам.
- В обеденном зале за вывеской с указанием названия кулинарных изделий, в котором указываются сведения об объемах, видах и названиях кулинарных изделий.
- Не допускается прием пищи учащимися в нерабочее время в помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся для оказания услуг в обеденном зале, чистке овощей, раздаче готовой пищи, мытье посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук учащиеся используют мыльные растворы.
- Повар обеспечен специальной рабочей одеждой (фартук, шапочка, головной убор, легкая нестесняющая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие специальную профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры, прошедшие обучение на работе, и периодически проходящие обучение, повышение квалификации, профессиональную подготовку, переподготовку.
- Ответственный за качество питания учащиеся информируются, в том числе за качеством питания учащихся, путем проведения опроса учащихся и родителей при приготовлении готовой пищи.
- С целью контроля качества питания учащиеся периодически получают суточную порцию от каждой порции приготовленной пищи.


- Запрещенные продукты питания детей не употребляют
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

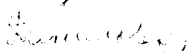
Вывод: в МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В. 

Сувина Г.А. 

Рябкина Н.Н. 

Давыдова Н.Г. 

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ
19.11.2021.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставления горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организационная работа с родителями

Цыганова Г.В.
Сунина Г.А.
Рябкина Н.Н.
Давыдова И.Г.

Мы, члены комиссии общественного контроля питания:

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ

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», «Об обеспечении свободного доступа родителей (законных представителей) обучающихся в образовательную организацию горячего питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственной публично от администрации школы.
- На сайте МОУ Озёрская ОШ размещены информационно-образовательные материалы по организации питания, положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
- Школьной столовой для 1-9 классов было предложено меню. Меню обязательно было выставлено на школьный сайт
- Было проведено контрольное взвешивание и определение количества соли и копченостей жареных.
- При взвешивании 3 копченостей средняя масса равнялась 30г, что соответствует норме (выход готовой продукции – 30г).
- При дегустации родители отметили, что вкусные блюда, за исключением выжарки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что персонал осуществляет должный уход за детьми детей.
- Организация питания для учащихся осуществляется в соответствии с санитарным законодательством. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для детей, отключены все телевизоры, компьютеры, дополнительные места детям недоступны. Все дети имеют право выбора блюд по своему вкусу.
- Комиссия посетили шеф-повара, организаторов питания в школе.
- Эстетичность внешнего вида персонала, чистота посуды, принадлежностей для мытья посуды, тарелок, чашек, столовых приборов.
- Учащиеся 1-9 классов лично оценили качество питания. Дети рассказали, что едят в строго определенное время.

Вывод: в МОУ Озёрская ОШ созданы все условия предоставления горячего питания школьникам с 1 по 9 класс. Комиссия пришла к выводу, что организация питания учащихся удовлетворительной. Претензий и замечаний к качеству питания не выявлено.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В.
Сунина Г.А.
Рябкина Н.Н.
Давыдова И.Г.

Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ
28.01.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ. организация работы столовой.

Цыганова Г.В.

Сунина Г.А

Рябкина Н.Н.

Данилова Н.Г.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ
Озёрская ОШ



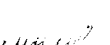
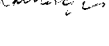
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов.
- Школьной столовой на 28 января было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- 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, разделке готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный медосмотр при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Ответственный за питание 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 МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В. 
Сунина Г.А. 
Рябкина И.Н. 
Данилова Н.Г. 

Акт №6

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ
15.02.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Цыганова Г.В.
Сунина Г.А
Рябкина Н.Н.
Данилова Н.Г. ,

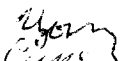
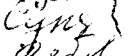
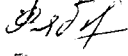
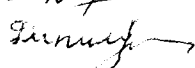
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ.

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 от администрации школы.
- На сайте МОУ Озёрская ОШ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
- Школьной столовой на 15 февраля было предложено меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии биточков куриных.
- При взвешивании 3 биточков, полученная масса равнялась 305 г, что соответствует норме (выход готового биточка – 100г).
- 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: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух 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.
- Учащиеся 1-9 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В. 
Сунина Г.А. 
Рябкина Н.Н. 
Данилова Н.Г. 

Акт №7

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ

17.03.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Цыганова Г.В.,
Сунина Г.А.,
Рябкина Н.Н.,
Данилова Н.Г.,

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ.

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 от администрации школы.
- На сайте МОУ Озёрская ОШ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
- Школьной столовой на 17 марта было предложено меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии биточков куриных..
- При взвешивании 3 биточков, полученная масса равнялась 303г, что соответствует норме (выход готового биточка – 100г).
- 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: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух 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.
- Учащиеся 1-9 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В.

Сунина Г.А.

Рябкина Н.Н.

Данилова Н.Г.

Цыганова
Сунина
Рябкина
Данилова

Акт №8

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ
21.04.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Цыганова Г.В.
Сунина Г.А.
Рябкина Н.Н.
Данилова Н.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ

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 от администрации школы.
- На сайте МОУ Озёрская ОШ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
- Школьной столовой на 21 апреля было предложено меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии рыбы жареной.
- При взвешивании 3 кусочков, полученная масса равнялась 302 г, что соответствует норме (выход готового кусочка рыбы – 100г).
- 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: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух 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.
- Учащиеся 1-9 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В.

Сунина Г.А.

Рябкина Н.Н.

Данилова Н.Г.

Акт №9

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ Озёрская ОШ

18.05.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ Озёрская ОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Цыганова Г.В.,

Сунина Г.А.,

Рябкина Н.Н.,

Данилова Н.Г.

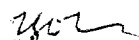
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Озёрская ОШ

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 от администрации школы.
- На сайте МОУ Озёрская ОШ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
- Школьной столовой на 18 мая было предложено меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет из говядины.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 305г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 100г).
- 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: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух 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.
- Учащиеся 1-9 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МОУ Озёрская ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Цыганова Г.В. 

Сунина Г.А. 

Рябкина Н.Н. 

Данилова Н.Г. 