Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

20.10 2021

Время: 11.30

Цель: проведение общественного контроля за качеством предоставляемого горячего питания обучающимся в МКОУСОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Киселева О.М.

Загоскина М.В.

Микрюкова Е.А.

Шубина М.Ю.

Серебрякова В.С.

Черемных Е.Н.

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

 На момент проверки установлено:

* в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
* в наличии график дежурства учащихся;
* санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
* все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках 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 СанПиН.

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

Члены общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего

питания:

Киселева О.М.

Загоскина М.В.

Микрюкова Е.А.

Шубина М.Ю.

Серебрякова В.С.

Черемных Е.Н.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

17.12.2021

Цель: проведение общественного контроля за качеством предоставляемого горячего питания обучающимся в МКОУСОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Киселева О.М.

Загоскина М.В.

Шубина М.Ю.

Серебрякова В.С.

Черемных Е.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

        На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены 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;
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* потоки разведены по времени в соответствии с требованиями;
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
* Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документовами.
* Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
* В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой 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.
* Медицинский работник посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено

**Вывод:**в МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка 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:

Киселева О.М.

Загоскина М.В.

Шубина М.Ю.

Серебрякова В.С.

Черемных Е.Н.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в

МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

04.02.2022

Цель: проведение общественного контроля за качеством предоставляемого горячего питания обучающимся в МКОУСОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Киселева О.М.

Загоскина М.В.

Шубина М.Ю.

Серебрякова В.С.

Черемных Е.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка.

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
* Школьной столовой на 4 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
* 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 обрабатываются сульфохлорантином.
* 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.
* Для мытья рук установлены умывальные раковины и электрические сушители для рук.
* 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.
* Медицинский работник 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** МКОУ СОШсУИОП №10 г. Кирово-Чепецка

 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:

Киселева О.М.

Загоскина М.В.

Шубина М.Ю.

Серебрякова В.С.

Черемных Е.Н.