

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания в
БОУ «Вашкинская СШ»

30.09.2022

Время: 11.00 ч.

Цель: проведение общественного контроля выявления нарушений при организации питания в БОУ «Вашкинская СШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) пищи приема;
- 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;
- составление меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1 – 4 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с нормами СанПиНа.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии: _____ /Родичева А.А./
_____ /Демичева С.А./
_____ /Трофимова Ю.Е./
_____ /Осипова Е.В./
_____ /Носова Н.С./

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания в
БОУ «Вашкинская СШ»

03.10.2022

Время: 11.00 ч.

Цель: проведение общественного контроля предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой в БОУ «Вашкинская СШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график посещения столовой учащимися;
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах имеются ценники;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами;
- пробы хранятся в холодильнике;
- ассортимент продукции разнообразен;
- технология блюд соблюдается;
- продукты свежие;
- вес готовой продукции соответствует заявленному выходу меню.

Вывод: комиссия признала работу школьной столовой и организацию питания удовлетворительной. Замечаний нет.

Члены комиссии:

	/Родичева А.А./
	/Демичева С.А./
	/Трофимова Ю.Е./
	/Осипова Е.В./
	/Носова Н.С./

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания в
БОУ «Вашкинская СШ»

28.10.2022

Время: 11.50 ч.

Цель: проведение общественного контроля предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой в БОУ «Вашкинская СШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс;
- работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями;
- проводится уборка обеденных залов;
- имеется меню, утвержденное директором школы;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: масса порции соответствует требованиям,
в пищеблоке чистоты, массовый режим соблюдается,
требования СанПиН выполняются. Замечаний
не выявлено.

Члены комиссии: _____ /Родичева А.А./
 _____ /Демичева С.А./
 _____ /Трофимова Ю.Е./
 _____ /Осипова Е.В./
 _____ /Носова Н.С./

по проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания в БОУ «Вашкинская СШ»

20.03 2023

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

Вопросы проверки	Результат
Своевременность посещения обучающимися в столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.	Ученики посещают столовую вовремя, учителя присутствуют с учениками
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует требованиям, проводится регулярная обработка
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	У сотрудников пищеблока имеется санитарная одежда, которая соответствует предъявляемым требованиям
Контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Контроль качества и безопасности продукции осуществляется, проводятся дегустации в образцовом журнале
Организация питьевого режима	Питьевой режим организован
Вкусовые качества готовых блюд	Приготовленные блюда отличного качества

Вывод: Организация горячего питания и работа школьной столовой признана удовлетворительной, соответствует СанПиН. Замечаний нет

Члены комиссии:

 /Родичева А.А./
 /Демичева С.А./
 /Трофимова Ю.Е./
 /Носова Н.С./
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____

по проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания в БОУ «Вашкинская СШ»

27.04.2023

Время: 09.30 ч.

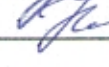
Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

Вопросы проверки	Результат
Своевременность посещения обучающимися в столовой в соответствии с утвержденным графиком приёма пищи.	Обучающиеся посещают школьную столовую в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	Соответствует нормам, уборка проводится
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	Сотрудники пищеблока соответствуют требованиям
Контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Взвешивается. Выходная продукция в холодильном шкафу
Организация питьевого режима	Организовано в соответствии
Вкусовые качества готовых блюд	Соответствуют

Вывод: Работу школьной столовой и организацию горячего питания признаю удовлетворительной, соответствующей предъявляемым нормативам - требованиям актам. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

 /Родичева А.А./
 /Демичева С.А./
 /Трофимова Ю.Е./
 /Носова Н.С./
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____