

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

20.09.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Филатова Ольга Василевна
Шевалдина Анна Александровна
Шмидт Нина Петровна
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

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 сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Филатова Ольга Василевна

Шевалдина Анна Александровна

Шмидт Нина Петровна

Филатова

Шевалдина

Шмидт

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

30.11.2021.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Филатова Ольга Василевна

Шевалдина Анна Александровна

Шмидт Нина Петровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим 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 СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
 - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии со-проводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО 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:

Филатова Ольга Василевна

Шевалдина Анна Александровна

Шмидт Нина Петровна

Филатова
Шевалдина
Шмидт

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

26.01.2022.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Филатова Ольга Василевна

Шевалдина Анна Александровна

Шмидт Нина Петровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

На момент проверки установлено:

- 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 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, 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.
- 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.

- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.
- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова 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:

Шульгина Л.И.

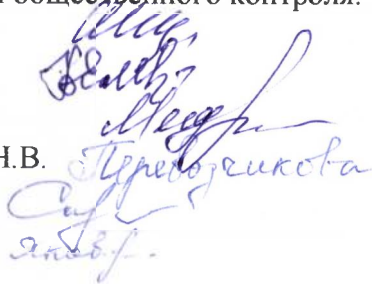
Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed on the left. The signatures are: Шульгина Л.И., Елькина В.М., Медведева Н.В., Перевозчикова Н.В., Смирнова С.А., and Яковлева Т.А.