Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питанияв

МКОУ ООШ д. Каменка

20.01.2025.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ ООШ д. Каменка

     Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ ООШ д. Каменка

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;
* 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

СаНиНами.

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

        Члены комиссии родительского контроля:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.

Акт №2

по итогам проведения родительского контроля питанияв

МКОУ ООШ д. Каменка

11.02.2025.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МКОУ ООШ д. Каменка организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ ООШ д. Каменка

        На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 классы.
* столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
* состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количествуучащихся питающихся по графику;
* висит график посещения столовой учащимися,
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* потоки разведены по времени в соответствии с новымиСаНиНами,
* 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, первые и вторые блюда;
* 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.

**Вывод:**в МКОУ ООШ д. Каменка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы.Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С..

Потолова М.В.

.

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в

МКОУ ООШ д. Каменка

03.03.2025.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ ООШ д. Каменка организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ ООШ д. Каменка

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
* Школьной столовой на 03 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
* Комиссией установлено, чтоработниками 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 вспециально 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.
* Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
* Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
* Для мытья рук установлены умывальные раковины.
* Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, 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.
* 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:** МКОУ ООШ д. Каменка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы.Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в

МКОУ ООШ д. Каменка

07.04.2025.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ ООШ д. Каменка организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ ООШ д. Каменка

        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».
* Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

На сайте МКОУ ООШ д. Каменка размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.

* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
* При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
* 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: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
* 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.
* После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

**Вывод:** в МКОУ ООШ д. Каменка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Турукина Л.О.

Кузина Т.С.

Потолова М.В.