

Акт №5  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ «СОШ №6 с.Солдато-Александровское».

15.01.2024.  
Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля:  
выявление нарушений при организации питания

Члены комиссии родительского контроля по питанию:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулейменко М.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МОУ «СОШ №6 с.Солдато-Александровского».

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, 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;

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

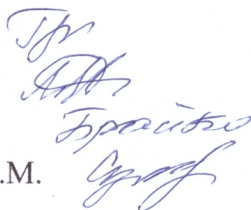
Члены комиссии родительского контроля:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулейменко М.М.



Акт №6  
по итогам проведения родительского контроля питания в МОУ «СОШ №6  
с.Солдато-Александровское».

19.02.2024.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля:  
предоставление горячего питания школьникам,  
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулийменко М.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ №6 с.Солдато-Александровского».

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 количеству учащихся питающихся по графику;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- 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, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** 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.

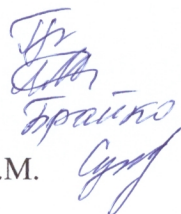
Члены комиссии общественного контроля:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулийменко М.М.



Акт №7  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ «СОШ №6 с.Солдато-Александровское».

05.03.2024.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулийменко М.М.

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

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- 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
- 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.
- 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).
- 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:** 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:

Гринёва О.А. 

Левина М.И. 

Брайко О.В. 

Сулийменко М.М. 

Акт №8

по итогам проведения родительского контроля питания в МОУ «СОШ №6  
с.Солдато-Александровское».

16.04.2024.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля:  
предоставление горячего питания школьникам  
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулейменко М.М.

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

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 МОУ «СОШ №6 с.Солдато-Александровского» размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания, меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет
- 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.

**Вывод:** 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.

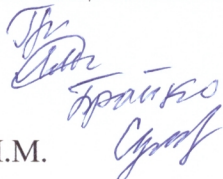
Члены комиссии общественного контроля:

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулейменко М.М.



Акт №8

по итогам проведения родительского контроля питания в МОУ «СОШ №6  
с.Солдато-Александровское».

Дата проверки: 17.05 2024 г.

Время проверки: 09.40 час.

Цель проверки:

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Данилова О.И.- зам.директора по УВР

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулийменко М.М.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

санитар-

ное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

-

пример-

ное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов

-

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Данилова О.И.- зам.директора по УВР

Гринёва О.А.

Левина М.И.

Брайко О.В.

Сулийменко М.М.