

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ ст. Исправной имени Д.И. Панченко»

01.09.2020.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в школе

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дмитриева И.И.

Левченко Л.В

Пащенко Ю. А.

Рублева А.С.

Черненко Т. К.

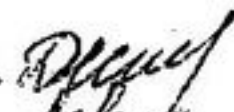




составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ ст. Исправной имени Д.И. Панченко»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется меню;
- 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 СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Дмитриева И.И. 
Левченко Л.В 
Пащенко Ю. А. 
Рублева А.С. 
Черненко Т. К. 

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ ст. Исправной имени Д.И. Панченко»

28.10.2020.

Время: 11.00

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дмитриева И.И.

Левченко Л.В

Пащенко Ю. А.

Рублева А.С.

Черненко Т. К.

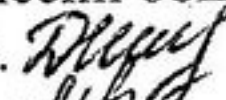
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ
ст. Исправной имени Д.И. Панченко»


На момент проверки установлено:


- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1-4классов 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 СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
 - 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, свежая выпечка, 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 «СОШ ст. Исправной имени Д.И. Панченко» 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:

Дмитриева И.И. 

Левченко Л.В 

Пащенко Ю. А. 

Рублева А.С. 

Черненко Т. К. 

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ ст. Исправной имени Д.И. Панченко»

25.01.2021.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дмитриева И.И.

Левченко Л.В

Пащенко Ю. А.

Рублева А.С.

Черненко Т. К.

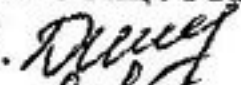
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой .

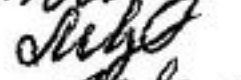
На момент проверки установлено:


- 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.
- Школьной столовой на 25 января было предложено меню соответствующее заявленному.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 245г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 80г).
- 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 3 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки для рук.
- 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.
- 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 или пакетированный сок.
- Выставлены контрольные блюда.

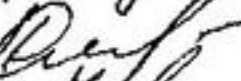
Вывод: В школе организовано предоставление бесплатного горячего питания школьников с 1 по 4класс, горячего питания с 5по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Дмитриева И.И. 

Левченко Л.В 

Пащенко Ю. А. 

Рублева А.С. 

Черненко Т. К. 

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ ст. Исправной имени Д.И. Панченко»

16.12.2020. Время: 10.00

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дмитриева И.И.

Левченко Л.В

Пащенко Ю. А.

Рублева А.С.

Черненко Т. К.


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

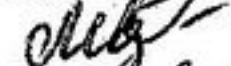
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение бесплатным горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 16 декабря 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 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.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный 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 школе 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:

Дмитриева И.И. 

Левченко Л.В 

Пащенко Ю. А. 

Рублева А.С. 

Черненко Т. К. 

Протокол №2

заседания общественной комиссии по контролю за организацией питания в МКОУ «СОШ
ст. Исправной имени Д. И. Панченко»

от 18.12.2020 г.

Присутствовали 5 человек

Отсутствующих - нет

Повестка дня:

1. Организация питания школьников на переменах
2. О выполнении натуральных норм питания
3. Анализ актов проверок.

По первому вопросу слушали члена родительского комитета Черненко Т.К, она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено управлением образования. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

Проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда - с крупяными, макаронными изделиями. Плохо употребляют солёную сельдь. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащийся дежурный убирает со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

По второму вопросу слушали Медицинскую сестру Ветрову И.П. Она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 воспитанника и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

По третьему вопросу выступила председатель комиссии Дмитриева И.И. с анализом актов проверок.

Решили: Твёрдо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню. Продолжать проводить контроль питания руководствуясь в работе нормативными документами.

Секретарь  Пащенко Ю.А

Протокол №1

заседания общественной комиссии по контролю за организацией питания в МКОУ «СОШ
ст. Исправной имени Д. И. Панченко»

от 09.09.2020

Присутствовали- 8 человек

Отсутствующих - нет

Повестка дня:

Повестка дня:

- 1.Порядок организации питания в ОУ.
- 2.Утверждение плана работы комиссии по питанию на год .
3. Вопросы качественной организации процесса питания детей. Особенности меню, утвержденные Роспотребнадзором.
- 4.Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.
5. Посещение столовой представителями родительской общественности.

Ход заседания:

Слушали:

1.Шевченко Н.В, директора ОУ, которая рассказала порядке организации питания в 2020-2021 учебном году, затронула самые «острые» вопросы, объяснила, что подобная ситуация со сложностями по организации питания есть во многих образовательных учреждениях. В школе на данный момент предприняты необходимые меры по совершенствованию организации процесса питания с учетом интересов всех участников образовательной деятельности, решаются возникающие в процессе вопросы. Директор отметила, что на сегодняшний день в столовой трудится стабильная, работоспособная бригада и серьезный руководитель. Стараемся информировать родителей по вопросам питания.

Слушали:

2.Фоменко С.М, заместитель директора по УВР, ответственный за питание в ОУ, которая доложила о количестве учащихся, охваченных организованным бесплатным питанием. Предложила утвердить план работы комиссии по питанию на год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Слушали:

3.Бамбатова З.С, заведующая производством в столовой, которая подробно рассказала об особенностях меню, утвержденного Роспотребнадзором с учетом потребностями и запросов детей и родителей. Напомнила присутствующим, что для учащихся старшего и среднего звена есть возможность выбирать свой заказ.

Слушали:

4.Медицинскую сестру Ветрову И.П. Она пояснила присутствующим, как ведется учет. За сентябрь-октябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда свежие, отметила, что меню сбалансировано. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

Слушали:

5.В ходе посещения столовой представители родительской общественности смогли пообщаться с персоналом, с учащимися 5-ти классов, которые питались в этот период, продегустировали блюда. Родителями было отмечено разнообразие блюд, приготовленных работниками столовой, соответствие меню на день посещения, графика посещения столовой обучающимися, возможность комфортного размещения детей в условиях помещения. Родителями, членами комиссии отмечено высокое качество приготовления пищи в столовой.

При подведении итогов заседания комиссии родители высказывались в основном положительно

об организации питания в столовой, отметили большой и разнообразный ассортимент блюд, качество приготовления пищи .

Выводы и рекомендации:

1. Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.
2. Утвердить план работы комиссии по питанию на год и график проведения контрольных проверок.
- 2.. Познакомить родителей классов с повесткой, ходом и выводами заседания общественной комиссии по питанию.
3. Следуя плану работы. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

Секретарь

Пащенко Ю.А

