

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля питания в
МОУ «Школа-коллегиум им. С. Е. Иванова» г. Алушты

10.09.2024 г.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля:

выявление нарушений при организации питания в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты.

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 спецодежде;
- 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 (завтраки) для обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;

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

Члены комиссии родительского контроля:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания в
МОУ «Школа-коллегиум им. С. Е. Иванова» г. Алушты

15.10.2024 г.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1-4 классы, а также учащимся 5-11 классов, которые относятся к льготным категориям;
 - 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
 - потоки разведены по времени в соответствии с СанПиНами,
 - 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 МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы, а также учащимся 5-11 классов, которые относятся к льготным категориям;
- Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МОУ «Школа-коллегиум им. С. Е. Иванова» г. Алушты

07.11.2024 г.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ «Школа-коллегиум им. С. Е. Иванова» г. Алушты

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов а также учащимся 5-11 классов, которые относятся к льготным категориям,
- 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.
- 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.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

Акт №4
по итогам проведения родительского контроля питания в
МОУ «Школа-коллегиум им. С. Е. Иванова» г. Алушты

10.12.2024 г.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты

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.
- На сайте МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты 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 – 150г).
- 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты организовано предоставление горячего питания школьникам. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

Акт № 5
по итогам проведения родительского контроля питания в
МОУ «Школа-коллегиум им. С. Е. Иванова» г. Алушты

15.01.2025 г.

Время: 11.00.

Цель проведения родительского контроля – предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты

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.
- На сайте МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты 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 – 150г).
- 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты организовано предоставление горячего питания школьникам. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Байрамова Е.Б.

Вакуленко О.И.

Лиходедова И.М.