

**АКТ №1**  
**от 07.09.2020года**  
**проверка школьной столовой общественной комиссией**  
**МАОУ «Сылвенская средняя школа»**

Школьная столовая передана в аутсорсинг индивидуальному предпринимателю Анохину Герману Анатольевичу.

07.09.2020г. в 10.00 проведена проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания комиссией в составе Пироговой Е.А., социальный педагог, Сапожниковой Е.Ю, представитель от родительской общественности, Порошиной Т.Н., зам. директора по АХД школы, Лысков Г.И., от родительской общественности.

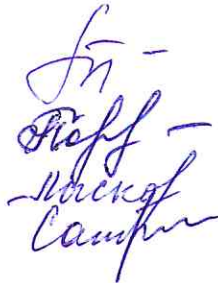
Цель проверки:

1. Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания.
2. Наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов.
3. Чистота, соблюдение правил дезинфекции помещений.

Комиссия провела проверку и сделала вывод:

1. Все продукты имели сопроводительные документы, просроченных продуктов нет.
2. В помещениях чисто, уборка выполняется ежедневно с использованием дезсредств.

Члены комиссии:



Пирогова Е.А.  
Порошина Т.Н.  
Лысков Г.И.  
Сапожникова Е.Ю.

С актом ознакомлена:



Катаева О.А.

АКТ № 2  
от 27.10.2020г.

**Проверка школьной столовой общественной комиссией  
МАОУ «Сылвенская средняя школа»**

Настоящий акт составлен общественной комиссией в составе Пироговой Е.А., социальный педагог школы, Лыскова Г.И., представитель родительской общественности, Порошиной Т.Н., зам. директора по АХД школы.

Цель проверки: проверка санитарного состояния обеденного зала.

В обеденном зале на день проверки чисто и уютно. Столы обеденные чистые, которые после каждого приема пищи протираются с применением дезсредств. В зале имеются умывальники для мытья рук, а также дозаторы для жидкого мыла и бумажные полотенца. При входе в столовую установлен диспенсер для обработки рук антисептиком.

В зале имеется кипяченая вода и стаканы. Вода постоянно обновляется.

Полы моются после каждой смены.

Члены комиссии:



Пирогова Е.А.



Лысков Г.И.



Порошина Т.Н.

**АКТ №3**  
**от 20.11.2020года**  
**проверка школьной столовой общественной комиссией**  
**МАОУ «Сылвенская средняя школа»**





Комиссия в составе Климовой М.М., социального педагога, Лыскова Г.И., представителя от родительской общественности, Патраковой Е.А., учителя технологии, Порошиной Т.Н., зам. директора по АХД составили настоящий акт в том, что 20.11.2020г. в 13.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемых к их нормам и качеству.

В результате проверки комиссией установлено, что продукты, используемые в столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

На момент проверки все оборудование на пищеблоке было в исправном состоянии.

Замечаний нет.

|                 |   |                |
|-----------------|---|----------------|
| Члены комиссии: |  | Климова М.М.   |
|                 |  | Лысков Г.И.    |
|                 |  | Патракова Е.А. |
|                 |  | Порошина Т.Н.  |

**Акт №4**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**в МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»**

15.12.2020.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Климова М.М., социальный педагог школы  
Лысков Г.И., представитель родительской общественности  
Сапожникова Е.Ю., представитель родительской общественности  
Порошина Т.Н., заместитель директора по АХД  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»

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 школьной столовой признана удовлетворительной.

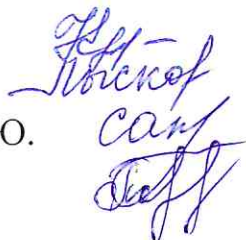
Члены комиссии общественного контроля:

Климова М.М.

Лысков Г.И.

Сапожникова Е.Ю.

Порошина Т.Н.



**Акт №5**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**в МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»**

21.01.2021г.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» и организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Климова М.М., социальный педагог школы

Лысков Г.И., представитель родительской общественности

Сапожникова Е.Ю., представитель родительской общественности

Порошина Т.Н., заместитель директора по АХД

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»

На момент проверки установлено:

Организацией горячего питания занимается ИП Анохин Г.А.

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс
- 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;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

- 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 МАОУ»Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» 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:

Климова М.М.

Лысков Г.И.

Сапожникова Е.Ю.

Порошина Т.Н.

*Климова*  
*Лысков*  
*Сапожникова*  
*Порошина*

**Акт №6**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»**

10.02.2021г.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» и организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Климова М.М., социальный педагог школы  
Лысков Г.И., представитель родительской общественности  
Сапожникова Е.Ю., представитель родительской общественности  
Порошина Т.Н., заместитель директора по АХД  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- Школьной столовой на 10 февраля 2021г. 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 приготовления 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.
- 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.

- 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 6 умывальных раковин и дозатор для обработки рук.
- 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.

**Вывод:** в МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» 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:

Климова М.М.

Лысков Г.И.

Сапожникова Е.Ю.

Порошина Т.Н.



**Акт №7**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»**

11.03.2021г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» и организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Климова М.М., социальный педагог школы  
Лысков Г.И., представитель родительской общественности  
Сапожникова Е.Ю., представитель родительской общественности  
Порошина Т.Н., заместитель директора по АХД  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского»

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», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, договор на организацию горячего питания с ИП Анохин Г.А., двухнедельное сезонное меню, выставляется меню на каждый день.
- 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 6 раковин 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.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай или пакетированный сок, выпечку.
- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

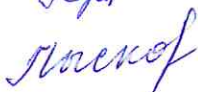
**Вывод:** в МАОУ Сылвенская средняя школа имени В.Каменского» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Климова М.М.



Лысков Г.И.



Сапожникова Е.Ю.



Порошина Т.Н.

