

Акт №1  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ Ошминская СОШ.

04.09.2020.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ Ошминская СОШ.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:  
Козлова С.Л. (чл.род.комитета)  
Михалицына М.Е (чл.род.комитета)  
Лубягина Г.Л. (соц.педагог)  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Ошминская СОШ.

На момент проверки установлено:


На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9, 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, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты свежие, согласно требованиям САНПИИ.


- Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МОУ Ошминская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1-9, 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Козлова С.Л. 

Михалицына М. 

Лубягина Г.Л. 

Акт №2  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ Ошминская СОШ.

12.10.2020.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ Ошминская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Бастракова Н.В. (чл.род.комитета)  
Михалицына О.Н. (чл.род.комитета)  
Лубягина Г.Л.(соц.педагог)  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Ошминская СОШ.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9, 11 классов,
- Школьной столовой на 12 октября было 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;
- 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 изготовител специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдел от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директор школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и назва кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производствен помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготова пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мыт посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующу профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, п поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры установленном порядке, профессиональную гигиеническую подгото и аттестацию.
- Бракеражная комиссия следит за организацией питания в школе, в т числе за качеством поступающих продуктов, правильностью заклад продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесс отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащих:

**Вывод:** в МОУ Ошминская СОШ организовано предоставление горяче питания школьников с 1-9 , 11 класс. Комиссия признала работу столовой организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний с стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бастракова Н.В.

Михалицына О.Н.

Лубягина Г.Л.

*Васи*  
*Михали*  
*Лубягина*



Акт № 3

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ Ошминская СОШ.

20.11.2020.

Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ Ошминская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Михалицына М.Е. (чл.род.комитета)  
Бастракова Н.В. . (чл.род.комитета)  
Лубягина Г.Л.(соц.педагог)  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Ошминская СОШ

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании родительского контроля за организацией горячего питания школьников».
- На сайте МОУ Ошминская СОШ размещена информация об организации питания.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии приготовленных блюд.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 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.

- На раздаче выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МОУ Ошминская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1-4 , 9, 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Михалицына М.Е. *М.Е.*

Бастракова Н.В. *Н.В.*

Лубягина Г.Л. *Г.Л.*

Акт №4  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ Ошминская СОШ.

04.12.2020.

Время: 11.10

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ Ошминская СОШ.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:  
Кислицына Т.Ив. (чл.род.контроля)  
Михалицына О.Н. (чл.род.контроля)  
Лубягина Г.Л. (соц.педагог)  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Ошминская СОШ.


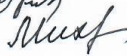

На момент проверки установлено:

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9, 11 класс;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- имеется график посещения столовой учащимися;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- 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 имеются в наличии сок, салаты, первые и вторые блюда;
  - Технология приготовления блюд соблюдается.
  - Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.
  - Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
  - Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МОУ Ошминская СОШ организовано горячее питание школьников с 1-9, 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Кислицына Т.Ив   
Михалицына О.Н.   
Лубягина Г.Л 



Акт №5  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ Ошминская СОШ.

10.02.2021.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ Ошминская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Кислицына Т.Ив (чл.род.контроля)

Михалицына О.Н. (чл.род.контроля)

Безденежных Н.А. (чл.род.контроля)

Лубягина Г.Л.(соц.педагог)

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

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9, 11 классов, согласно утвержденному меню;
- 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;
- 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- 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.
- Бракеражная комиссия 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 МОУ Ошминская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1-9, 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Кислицына Т.Ив. *Т.Ив.*  
 Безденежных Н.Ан. *Н.Ан.*  
 Михалицына О.Н. *О.Н.*  
 Лубягина Г.Л. *Г.Л.*

Акт № 6  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МОУ Ошминская СОШ.

10.03.2021.

Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ Ошминская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Михалицына О.Н. (чл.род.контроля)

Безеденжных Н.Ан. (чл.род.контроля)

Кислицына Т.Ив (ч.род.контроля)

Лубягина Г.Л.(соц.педагог)

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

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании родительского контроля за организацией горячего питания школьников».
- На сайте МОУ Ошминская СОШ размещена информация об организации питания.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии приготовленных блюд.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 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.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МОУ Ошминская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1-9, 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Михалицына О.Н. *Михалицына*

Кислицына Т.Ив. *Кислицына*

Безденежных Н.Ан *Безденежных*

Лубягина Г.Л. *Лубягина*