

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

27.09.2022 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 27 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

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

У обучающихся школы 27 сентября был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

каша молочная манная

чай черный сладкий

хлеб пшеничный

яйцо вареное

яблоко

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций каши молочной манной, полученная масса равнялась 750 г, что соответствует норме (выход готовой каши- 250г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

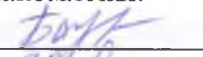
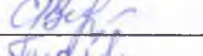

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 100 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

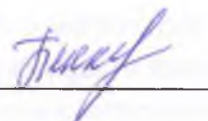
Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

	Базырева И.Д.
	Верле С.А.
	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер



Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

18.10.2022 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 18 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

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

У обучающихся школы 18 октября был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

сырники из творога со сметаной

чай с сахаром

хлеб пшеничный с маслом

яйцо вареное

бананы

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций сырников из творога со сметаной, полученная масса равнялась 360 г, что соответствует норме (выход готовых сырников со сметаной - 120 г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 860 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>И.Д. Базырева</u>	Базырева И.Д.
<u>С.А. Верле</u>	Верле С.А.
<u>А.И. Тюленева</u>	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер Е.А. Беккер

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

14.11.2022 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 14 ноября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

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

У обучающихся школы 14 ноября был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

котлета мясная

каша пшеничная

какао с молоком

хлеб пшеничный

йогурт

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций котлет мясных с пшеничной кашей, полученная масса равнялась 990 г, что соответствует норме (выход готовой котлеты мясной с пшеничной кашей- 330 г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 080 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>Базырева</u>	Базырева И.Д.
<u>Верле</u>	Верле С.А.
<u>Тюленева</u>	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер Беккер

Акт № 4
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

21.12.2022 г.

Время: 09.10

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 21 декабря 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 09-10 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников; У обучающихся школы 21 декабря был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:
каша гречневая рассыпчатая
какао с молоком
хлеб пшеничный с маслом
йогурт
- 2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций каши гречневой рассыпчатой, полученная масса равнялась 750 г, что соответствует норме (выход готовой каши- 250г). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- 5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Уборка обеденного зала 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.
- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.

10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.




13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 900 гр.

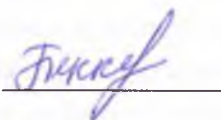
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

	Базырева И.Д.
	Верле С.А.
	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер



Акт № 5
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

23.01.2023 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 23 января 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

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

У обучающихся школы 23 января был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

курица тушенная

макаронны отварные

салат витаминный

какао

хлеб пшеничный

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций курицы тушенной с отварными макаронами, полученная масса равнялась 990 г, что соответствует норме (выход готовой курицы с отварными макаронами - 330г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 080 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>И.Д. Базырева</u>	Базырева И.Д.
<u>С.А. Верле</u>	Верле С.А.
<u>А.И. Тюленева</u>	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер

Е.А. Беккер

Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

17.02.2023 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 17 февраля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
У обучающихся школы 17 февраля был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:
плов из мяса курицы
компот из сухофруктов
салат свекольный
хлеб пшеничный
молоко (0,2)
- 2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
При взвешивании 3 порций каши плова из мяса курицы, полученная масса равнялась 840 г, что соответствует норме (выход готового плова из мяса курицы- 280г).
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- 5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 100 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>И.Д. Базырева</u>	Базырева И.Д.
<u>С.А. Верле</u>	Верле С.А.
<u>А.И. Тюленева</u>	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер

Е.А. Беккер

Акт № 7
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

15.03.2023 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 15 марта 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

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

У обучающихся школы 15 марта был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

гуляш из говядины с гречневой кашей

компот из сухофруктов

салат из свежей капусты

хлеб пшеничный

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций гуляша из говядины с гречневой кашей, полученная масса равнялась 840 г, что соответствует норме (выход готового гуляша с гречневой кашей - 280г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 075 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>И.Д. Базырева</u>	Базырева И.Д.
<u>С.А. Верле</u>	Верле С.А.
<u>А.И. Тюленева</u>	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер Е.А. Беккер

Акт № 8
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

13.04.2023 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 13 апреля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

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

У обучающихся школы 13 апреля был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

рыба тушеная с овощами

пюре картофельное

сок фруктовый

салат витаминный

хлеб пшеничный

яблоко

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций рыбы тушеной с овощами и картофельным пюре, полученная масса равнялась 840 г, что соответствует норме (выход готовой рыбы тушеной с овощами и картофельным пюре- 280г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

- 6) Уборка обеденного зала 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.
- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 200 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>Базырева И.Д.</u>	Базырева И.Д.
<u>Верле С.А.</u>	Верле С.А.
<u>Тюленева А.И.</u>	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер

Беккер Е.А.

Акт № 9
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

16.05.2023 г.

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Базырева И.Д., ответственный за питание;

Верле С.А., учитель;

Тюленева А.И., родитель.

составили настоящий акт в том, что 16 мая 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Чапаевская СОШ».

Время проверки: 10-50 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

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

У обучающихся школы 16 мая был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

курица тушеная

макаронны

чай с сахаром

салат витаминный

хлеб пшеничный

бананы

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций курицы тушеной с макаронами, полученная масса равнялась 990 г, что соответствует норме (выход готовой курицы тушеной с макаронами- 330 г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

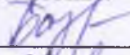

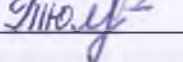
- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 060 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

	Базырева И.Д.
	Верле С.А.
	Тюленева А.И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.А. Беккер

