

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

30.09.2021.

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 30 сентября 2021 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 учащихся школы 30 сентября был горячий завтрак в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

каша молочная манная

сыр

масло сливочное

яблоко

сырок глазированный

печенье

чай черный

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 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 протарированную тару для чистящих и неиспользованной 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.

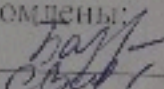
13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

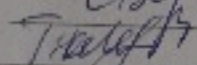
Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 060 гр.

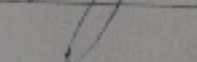
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:





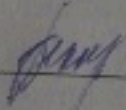


Базырева И.Д.

Верле С.А.

Тюленева А.И.

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



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

20.10.2021.
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 20 октября 2021 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 учащихся школы 20 октября был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:
гуляш
крупа гречневая
салат из помидор и огурцов
йогурт
банан
печенье
кисель
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 и 3 порций каши гречневой, полученная масса 3 порций гуляша равнялась 720 г, 3 порций каши гречневой – 540 г., что соответствует норме (выход готового гуляша 720 г., каши гречневой – 540 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 приготовления 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.

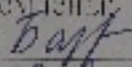
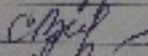
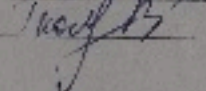
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указывается сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой 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. 800 гр.

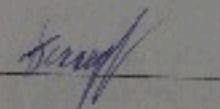
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

| | |
|---|---------------|
|  | Базырва И.Д. |
|  | Вельд С.А. |
|  | Толенева А.И. |

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



по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

19.11.2021.

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 19 ноября 2021 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 учащихся школы 19 ноября был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

рыба тушеная с овощами

картофельное пюре

салат витаминный

йогурт

чай

сок (0,2)

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 рыбы тушеной и 3 порций картофельного пюре, полученная масса 3 порций рыбы тушеной с овощами равнялась 300 г., 3 порций картофельного пюре – 540 г., что соответствует норме (выход готовой тушеной рыбы с овощами 300 г., картофельного пюре – 540 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 приготовления блюд.

5) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции и 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, не 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.

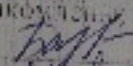
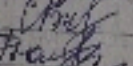
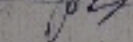
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учителя в школьной кухне.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одоризованных 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 за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питание детей не употребляются.

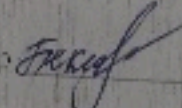
Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг. 200 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

| | |
|---|----------------|
|  | Васильева И.Д. |
|  | Верде С.А. |
|  | Толенза А.И. |

С актом комиссии ознакомлена: директор Ш.А. Беккер 

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

22.12.2021.
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 22 декабря 2021 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 учащихся школы 22 декабря был горячий завтрак в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

курица тушеная с овощами

каша рисовая

салат витаминный

сок

хлеб пшеничный

Также в 12:30 был выдан полдник:

бутерброд с сыром

какао с молоком

банан

зефир

яйцо варёное

сок

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 овощами и 3 порций каши рисовой, полученная масса 3 порций курицы тушеной с овощами равнялась 300 г, 3 порций каши рисовой – 540 г., что соответствует норме.

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.050 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 № 6
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

04.03.2022 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 4 марта 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 учащихся школы 4 марта был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:
рыба тушеная с овощами
картофельное пюре
салат витаминный
сок
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 рыбы тушеной с овощами и 3 порций картофельного пюре, полученная масса 3 порций рыбы тушеной с овощами равнялась 300 г., 3 порций картофельного пюре – 600 г., что соответствует норме. 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 приготовления 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 070 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

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

Базырева И.Д.

Верле С.А.

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»

20.04.2022 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 20 апреля 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 учащихся школы 20 апреля был горячий завтрак в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

гуляш из говядины

картофельное пюре

салат из свежих огурцов

кисель

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 картофельным пюре, полученная масса 3 порций гуляша из говядины с картофельным пюре – 840 г., что соответствует норме.

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 приготовления 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 моет 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 180 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Базырева И.Д.
Верте С.А.
Поленева А.И.

Базырева И.Д.

Верте С.А.

Поленева А.И.

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

Беккер Е.А.

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

20.05.2022 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 20 мая 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 учащихся школы 20 мая был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

котлета мясная, макароны с мясом

йогурт

сок

хлеб пшеничный

какао с молоком

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, макарон с маслом, полученная масса 3 порций котлет мясных, макарон с маслом – 840 г., что соответствует норме.

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.

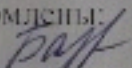
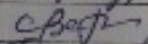
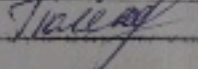
13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Произведено взвешивание отходов пищи. Вес отходов – 1 кг 050 гр.

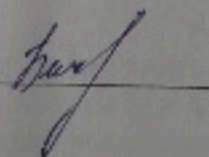
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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



по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Чапаевская СОШ»

20.01.2022 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 20 января 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 учащихся школы 20 января был горячий завтрак в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:
 - курица тушеная с овощами
 - каша рисовая
 - салат из капусты
 - сок
 - 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 тушеной с овощами и 3 порций каши рисовой, полученная масса 3 порций курицы тушеной с овощами равнялась 300 г, 3 порций каши рисовой – 540 г., что соответствует норме. 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.250 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.