

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

22.09.2021.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №19

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

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. Проведена беседа с поваром по поводу соблюдению температурного режима блюд.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П. *Бутова*

Трач А.А. *Трач*

Костюк В.А. *Костюк*

Саидова Т.Г. *Саидова*

Акт №2

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

15.10.2021.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.


составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

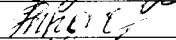
На момент проверки установлено:

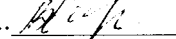
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, 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 МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П. 

Трач А.А. 

Костюк В.А. 

Саидова Т.Г. 

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

24.11.2021.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд 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 умывальные раковины.
- 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 МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

17.12.2021.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

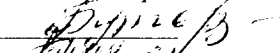
На момент проверки установлено:

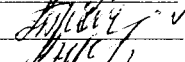
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 15 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.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

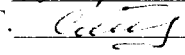
Вывод: в МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П. 

Трач А.А. 

Костюк В.А. 

Саидова Т.Г. 

Акт №5

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

19.01.2022.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Грач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

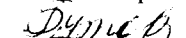
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

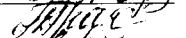
На момент проверки установлено:

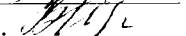
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд 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 умывальные раковины.
- 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.

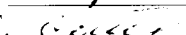
Вывод: в МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П. 

Грач А.А. 

Костюк В.А. 

Саидова Т.Г. 

Акт №6

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

15.02.2022.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

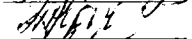
На момент проверки установлено:

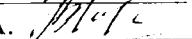
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает 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: в МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П. 

Трач А.А. 

Костюк В.А. 

Саидова Т.Г. 

Акт №7

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

17.03.2022.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 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;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 15 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.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

Акт №8

по итогам проведения родительского контроля питания в

20.04.2022.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд 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 умывальные раковины.
- 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 МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

Акт №9

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ ООШ №19

18.05.2022.

Время: 10.50

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бутова Л.П.

Трач А.А.

Костюк В.А.

Саидова Т.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ №19

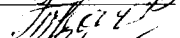
На момент проверки установлено:

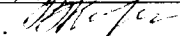
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд 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 умывальные раковины.
- 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 МБОУ ООШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бутова Л.П. 

Трач А.А. 

Костюк В.А. 

Саидова Т.Г. 