

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

07.09.2023.

Время: 10.00

Цель проведения контроля выявление нарушений при организации питания в
МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».

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 СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

05.10.2023.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- 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 с 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 МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

11.11.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 9 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 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 МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А.

Мухомов
и *Самойлов*
Самойлов

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

07.12.2023

Время: 10.00

Цель проведения контроля выявление нарушений при организации питания в
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

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 СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

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

15.01.2024.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- 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 с 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 МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

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

08.02.2024.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Нижемулебкинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х.

Нухрадинова С.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Нижемулебкинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 9 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 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 МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ».

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Раджабова Э.М
Магомедов Ш.Х.
Нухрадинова С.А

ee efer
Сечев