

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ» с.п. Приречное

21.10.2024г.
Время: 11.30

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ» с.п. Приречное

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- 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 «СОШ» с.п. Приречное организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Хашхожева Ф.М. _____
Мурзаканова М.Л. _____
Абидова Ф.З. _____
Лигидова С.М. _____
Кушхова З. С. _____
Хашхожева Д.З. _____
Кумьшева З.Х. _____
Гленкопачева Л.З. _____
Губжокова М.Г. _____

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ» с.п. Приречное

15.11.2024 г.
Время: 12.20

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ» с.п. Приречное

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4,9, 11 классов,
- Школьной столовой предложено 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 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной.
- 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: МКОУ «СОШ» с.п. Приречное организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4, 5-11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Хашхожева Ф.М. _____
Мурзаканова М.Л. _____
Абидова Ф.З. _____
Лигидова С.М. _____
Кушхова З. С. _____