

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 1 в МБОУ «Полукотельниковская СОШ»**

« 06 » _____ 09. _____ 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Ануртшиной Е. В. - зам. дир. по ВР
Лукьянчиковой Е. Ю. - родители
Косишикова Н. А. - родители
Косиной И. В. - член комиссии

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МБОУ «Полукотельниковская СОШ»
 по адресу(-ам): Ильковское с/пос. "Буревосток" Фурмановский р-н. с. Полукотельниково
ул. Школьная д. 4

Основание проведения проверки: заявка

Цель проверки: осуществление контроля за

- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за соблюдением графика работы столовой;

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	<i>да</i>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	<i>да</i>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>да</i>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.			
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).			

3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.			
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.			
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.			
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.			
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.			
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.			
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.			
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	да		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	да		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.			
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.			
7.4.	Наличие оформленных ценников.			
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.			

ВЫВОДЫ:

По результатам проверки родительского комитета нарушений соответствия фактически все утверждению меню на текущий день не выявлено.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Андреева Е.В. — Анурова
 Лукьянкова Е.Ю. — АТ
 Колупникова Н.А. — Колупникова
 Касина И.В. — Колупникова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полукотельниковская средняя общеобразовательная школа»

Акт №2

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

02.10.2023.

Время: 11.35

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

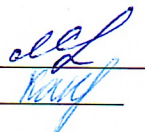
На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей ;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- повар в пищеблока в униформе, 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 для обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

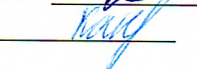
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля с актом ознакомлены:

1. Лукьянчикова Е.Ю..



2 Канунникова Н.А.:



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полукотельниковская средняя общеобразовательная школа»

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

16.11.2023.

Время: 11.35

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Конева И.В. - ответственный за организацию питания
2. Канунникова Н.А. - представитель родительской общественности, 8 класс
3. Лукьянчикова Е.Ю. - представитель родительской общественности, 10 класс


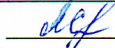
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

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 с сопроводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «Полукотельниковская СОШ» 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 родительского контроля:

1. Канунникова Н.А. 
2. Лукьянчикова Е.Ю. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полукотельниковская средняя общеобразовательная школа»

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

14.12.2023.

Время: 13.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Полукотельниковская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Конева И.В. - ответственный за организацию питания
 2. Канунникова Н.А. - представитель родительской общественности, 8 класс
 3. Лукьянчикова Е.Ю. - представитель родительской общественности, 10 класс
- составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 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.
- 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.

- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «Полукотельниковская СОШ» 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 родительского контроля:

1. Канунникова Н.А. Канун
2. Лукьянчикова Е.Ю. свс

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полукотельниковская средняя общеобразовательная школа»

Акт №5

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

24.01.2024.

Время: 13.00

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

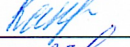
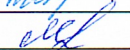
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На школы размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания, экспертное заключение ФБУЗ-22 Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню.
- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Дежурные учителя следят за порядком во время приема пищи.

Вывод: в МБОУ «Полукотельниковская СОШ» 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 родительского контроля:

1. Канунникова Н.А. 
2. Лукьянчикова Е.Ю. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полукотельниковская средняя общеобразовательная школа»

Акт №6

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

16.02.2024.

Время: 13.00

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

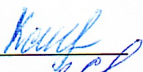
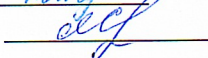
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации» .
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню и температурным нормам. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Вывод: в МБОУ «Полукотельниковская СОШ» 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 родительского контроля:

1. Канунникова Н.А. 
2. Лукьянчикова Е.Ю. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полукотельниковская средняя общеобразовательная школа»

Акт №7

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Полукотельниковская СОШ»

16.04.2024.

Время: 11.35

Цель проведения родительского контроля: предоставление, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Конева И.В. - ответственный за организацию питания
2. Канунникова Н.А. - представитель родительской общественности, 8 класс
3. Лукьянчикова Е.Ю. - представитель родительской общественности, 10 класс

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Полукотельниковская СОШ»


Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Результат осмотра
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<i>содержательное; неполное содержание; отсутствует</i>
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<i>созданы;</i>
3	Санитарное (техническое) состояние обеденного зала	<i>хорошее;</i>
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>хорошее;</i>
5	Наличие в обеденном зале циклического (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд	<i>имеется;</i>
6	Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней	<i>не допущено</i>
7	Соответствие ежедневного меню циклическому (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены.	<i>соответствует;</i>
8	Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *	<i>соответствует;</i>
9	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	<i>соответствует;</i>
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>не значительный (описать)</i>
11	Наличие повреждений и сколов на посуде	<i>не имеются</i>
12	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<i>имеются записи на дату</i>

	ния	проверки;
13	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)	имеются;
14	Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение	38/38

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

Члены комиссии родительского контроля:

1. Канунникова Н.А. 
2. Лукьянчикова Е.Ю. 