

АКТ № 1
по итогам проведения общественного контроля питания
в
МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»

14.01.2022.

Время: 10-00

Цель проведения общественного контроля - выявление
нарушений при организации питания в МБОУ
«Новотерская НОШ им. М. Амаева»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Умарова З.М. — директор школы

Губаева М.М. -заместитель директора по УВР

Ашаханова А.М. — медсестра

Хамзатова С.З. - представитель
родительской общественности

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 требованиями.

Выводы:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми школьной столовой признана удовлетворительной.

Умарова З.М. — директор школы

Губаева М.М. -заместитель директора по УВР

Ашаханова А.М. — медсестра

Хамзатова С.З. - представитель
родительской общественности

АКТ № 2
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»
18.02.2022 г.

Время: 10-00

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»

Умарова З.М. — директор школы

Губаева М.М. -заместитель директора по УВР

Ашаханова А.М. — медсестра

Хамзатова С.З.—представитель родительской общественности составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»

На момент проверки установлено:

- Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.
- Суточная пробы готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи в объеме: порционные блюда - в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)
- Пробы отбираются стерильными или прокипячеными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками. Банки помещаются в отдельный контейнер и сохраняются в течении 48 часов при температуре +2+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи (обед, завтрак, полдник). Дата отбора.
- Соблюдается рецептура по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой.
- Соблюдаются правила обработки, приготовления сырья и условия хранения обработанных пищевых продуктов.

Выводы; комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемыми Членами комиссии общественного контроля

Умарова З.М. — директор школы

Губаева М.М. -заместитель директора по УВР

Ашаханова А.М. — медсестра

Хамзатова С.З. - представитель родительской общественности

АКТ№3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»

15.03.2022.

Время: 10-00

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Умарова З.М. — директор школы

Губаева М.М. -заместитель директора по УВР

Ашаханова А.М. — медсестра

Хамзатова С.З. - представитель родительской общественности составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Новотерская НОШ им. М. Амаева»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 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 изготавителя 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

Выводы:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми школьной столовой признана удовлетворительной.

Умарова З.М. — директор школы
Губаева М.М. -заместитель директора по УВР
Ашаханова А.М. — медсестра
Хамзатова С.З. - представитель родительской общественности