

Акт №1

По итогам проведения общественного контроля питания в МАОУ СОШ №3
от 30.09.2024 г.

Время проведения: 14:00

Цель проведения общественного контроля : выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 3 им. Героя России С. Ромашина.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию :

- 1.Смирнова Ольга Игоревна-представитель родительской общественности 6 «Д» класса
- 2.Мордовина Марина Сергеевна- представитель родительской общественности 6 «А» класса
- 3.Шабалдашова Наталья Александровна представитель родительской общественности 7 «Г» класса
- 4.Степанова Наталья Семеновна-учетчик МАОУ СОШ №3

На момент проверки установлено :

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе ,перчатках, защитных масках;
- к работе допускаются лица ,имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный , при поступлении на работу , и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию.
- пищевые продукты ,продовольственное сырье поступает в столовую с документацией ,которая подтверждает их качество и безопасность;
- в наличии имеется график (питания) приема пищи;
- составлено меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов , 5-11 классов льготных категорий ;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;
- питание учащихся разведено по времени в соответствии с требованиями СанПин.

Вывод:

Комиссия установила ,что школьная столовая соответствует требованиям ,предъявляемым нормативно-правовым актам.Оценка работы школьной столовой признана на «отлично»

Члены комиссии общественного контроля :

Акт посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«30» сентября 2024 г. ФИО Смирнова Ольга Игоревна

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно:
1	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2	Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале	+	
3	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4	Органолептическая оценка приготовленных блюд <i>макарон с мясной подливой</i>	<i>названия блюда</i>	<i>оценка (1-5) 5</i>
5	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9	Соблюдение питьевого режима		<i>отсутствует вода</i>
10	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Рекомендации:

*соблюдать чистоту столов
своевременно мыть руки с водой*

Смирн
(подпись) О.М. Смирнова
ФИО

контакт. тел:

89621537171

Акт посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

30 09 2024 г.

ФИО Шабангашева Наталья Александровна

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно:
1	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2	Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале	+	
3	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4	Органолептическая оценка приготовленных блюд	названия блюд просьба не смешивать	оценка (1-5) второе блюдо
5	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала		хотелось бы чтобы стены были чистыми всегда
8	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9	Соблюдение питьевого режима		следить за водой
10	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		+

Рекомендации:

Шабангашева Н.А.

(подпись)

ФИО

контакт. тел:

89144441454

Акт посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

№ 80 от 09 2027 г. ФИО _____

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно:
1	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2	Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале	+	
3	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4	Органолептическая оценка приготовленных блюд	<i>название блюда</i>	<i>оценка (1-5)</i>
5	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9	Соблюдение питьевого режима	+	
10	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Рекомендации:


(подпись)

Мордовина Н.С. КОНТАКТ. ТЕЛ:
ФИО

89019375704