

Акт № 19
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ № 53».

Дата проведения контроля: 31.01.2025 года
Время: 09.30.

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой в МБОУ «СОШ № 53».




Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Денисова С.В.- заместитель директора по ВР, председатель комиссии;
Петраш Г.С. – социальный педагог, член комиссии;
Попова А.С.– родитель, член комиссии
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 53».

На момент проверки установлено:

- документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «Об организации питания», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников»;
- на сайте школы размещены цикличное и ежедневное меню;
- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- 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;
- не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой;
- не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук установлены умывальные раковины.
- для мытья рук на умывальниках есть мыло;
- обеспечен доступ к доброкачественной питьевой воде каждого ребёнка;
- дети довольны качеством питания в школе;
- объём не съеденных блюд составил примерно 7%;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 53» 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:

 С.В. Денисова
 Г.С. Петраш
 А.С. Попова

Акт № 20
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ № 53».

Дата проведения контроля: 07.02.2025 года
Время: 14.40.

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой в МБОУ «СОШ № 53».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Денисова С.В.- заместитель директора по ВР, председатель комиссии;
Петраш Г.С. – социальный педагог, член комиссии;
Прищенко С.С. – родитель, член комиссии;
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 53».

На момент проверки установлено:

- документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «Об организации питания», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников»;
- на сайте школы размещено двухнедельное меню;
- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- 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;
- не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой;
- не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук на умывальниках есть мыло, работают электрополотенца;
- обеспечен доступ к доброкачественной питьевой воде каждого ребёнка;
- дети довольны качеством питания в школе;
- объём не съеденных блюд составил примерно 6%;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 53» 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:

С.В. Денисова

Г.С. Петраш

С.С. Прищенко

Акт № 20
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ № 53».

Дата проведения контроля: 07.02.2025 года
Время: 14.40.

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой в МБОУ «СОШ № 53».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Денисова С.В.- заместитель директора по ВР, председатель комиссии;
Петраш Г.С. – социальный педагог, член комиссии;
Прищенко С.С. – родитель, член комиссии;
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 53».

На момент проверки установлено:

- документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «Об организации питания», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников»;
- на сайте школы размещено двухнедельное меню;
- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- 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;
- не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой;
- не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук на умывальниках есть мыло, работают электрополотенца;
- обеспечен доступ к доброкачественной питьевой воде каждого ребёнка;
- дети довольны качеством питания в школе;
- объём не съеденных блюд составил примерно 6%;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 53» 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:

С.В. Денисова

Г.С. Петраш

С.С. Прищенко