

Акт №5

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

11.01.2023.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Мавлиева Л.А.

Харисова Г.М.

Рахматуллина Г.Р.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

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 2- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов развезено по времени в соответствии с новыми СаПИНами.

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

Члены комиссии родительского контроля:

Мавлиева Л.А.

Харисова Г.М.

Рахматуллина Г.Р.

*Мавлиева*  
*Харисова*  
*Рахматуллина*

Акт № 6

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

03.02.2023.

Время: 11.15

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Мавлиева Л.А.

Пискунова С.Л.

Рахматуллина Г.Р.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 2- 10 класс, младшим школьникам предоставляется бесплатное питание,
- 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 СаПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии со-проводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу, в морозильнике продукция хранится в таре, закрытой 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 «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой» организовано предоставление горячего питания школьников с 2 по 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Мавлиева Л.А.

Пискунова С.Л.

Рахматуллина Г.Р.

*Мав*  
*Писку*  
*Рот*

- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- 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 «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой» организовано предоставление горячего питания школьников с 2 по 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Мавлиева Л.А. *Л.А.*

Саматова М.М.

Рахматуллина Г.Р. *Г.Р.*

Акт № 7

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

16.03.2023.

Время: 10.20

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Мавлиева Л.А.

Саматова М.М.

Рахматуллина Г.Р.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 2- 10 классов,
- Школьной столовой было предложено утверждённое 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 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.

Акт № 8

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

12.04.2023.

Время: 11.10

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Мавлиева Л.А.

Сарварова Д.

Рахматуллина Г.Р.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой».

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании родительского контроля за организацией горячего питания школьников».
- На сайте МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой» размещена информация об организации питания.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии готовой продукции
- При взвешивании готовой продукции, полученная масса соответствует норме.
- 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 3 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- 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.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

**Вывод:** в МБОУ «Татарскомушугинская СОШ им. К.А.Смирновой» организовано предоставление горячего питания школьников с 2 по 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Мавлиева Л.А. *Л.А. Мавлиева*

Пискунова С.Л. *С.Л. Пискунова*

Рахматуллина Г.Р. *Г.Р. Рахматуллина*