Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питания в

ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

05.09.2024.

Время: 09.00

Цель: проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

     Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

 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, 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
* организовано питание учащихся льготных категорий

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

        Члены комиссии родительского контроля:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

Акт №2

по итогам проведения родительского контроля питания в

ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

14.11.2024.

Время: 09.00

Цель: проведения родительского контроля предоставление горячего питания обучающимся ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

     Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко»

  На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 классы, детям из числа обучающихся льготных категорий.
* столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
* состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
* висит график посещения столовой учащимися,
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* потоки питающихся разведены по времени
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
* сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
* пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
* В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии салаты, первые и вторые блюда;
* Технология приготовления блюд соблюдается.
* Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
* Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
* Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы, детям льготной категории. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

0Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в

ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

13.03.2025.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой

ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов, учащихся льготных категорий;
* школьной столовой на 13 марта было предложено разнообразное 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.
* 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.
* Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
* Для мытья рук имеются умывальные раковины.
* Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, 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.
* 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:** ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко организовано предоставление горячего питания. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в

ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

24.04.2025.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко».

     Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко»

        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».
* Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
* На сайте ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко» размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания , двухнедельное сезонное меню.
* Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
* При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 273г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 90г).
* 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 4 раковины 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.
* После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

**Вывод:** в ГБУ ОО ЗО «Водянская СОШ №1 им.Ф.А.Окатенко» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Погорелая Ю.С.

Василенко И.А.

Живогляд Е.В.

Цвиренко Ю.В.