

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района

Дата: 12.09.2022 г.

Время: 9.30

Цель проверки: осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Комиссия общественного контроля в составе:

- председатель комиссии: Калимуллина Римма Назимовна - учитель 2 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- секретарь комиссии: Беляева Светлана Петровна - учитель 3 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- член комиссии: Хабибрахманова Алсу Рафисовна - учитель 4 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Приглашенные специалисты:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе Рыкова Е. А.;
- диет-сестра Сеньюкова Ф.Н.

составили настоящий акт в том, что 12.09.2022 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) школьная столовая готова к приему обучающихся (обеденный зал, пищеблок, складские помещения школьной столовой, оборудования, необходимые для функционирования столовой соответствуют нормам СанПин);
- 2) санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в складских помещениях соблюдаются, температура и влажность соответствуют нормам, сроки годности продуктов в норме; складские помещения оборудованы термометрами;
- 3) продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции (сухие, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты) с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду;
- 4) кухонная посуда, столы, технологическое оборудование и разделочный инвентарь промаркированы и используются по назначению.


ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ		
№ п/п	Критерии оценки	Значение/описание
1.	<i>Наличие утвержденного меню</i>	- меню утверждено, вывешено в информационном уголке обеденного зала
2.	<i>Наличие индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия)</i>	- детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания в школе нет
3.	<i>Соблюдение графика питания в столовой</i>	- учащиеся начальной школы питаются по составленному графику (во время большой перемены после 3 урока)


4.	Санитарное состояние обеденного зала	- хорошее, регулярно производится сан. обработка
5.	Соблюдение графика дежурств педагогических работников в столовой	- график дежурства составлен, соблюдается; - 12.09.2022 в столовой дежурил учитель английского языка Бадыкова А. Г.
6.	Наличие условий для мытья и дезинфекции рук учащихся	- условия созданы
7.	Наличие спецодежды у работников столовой	- спецодежда сотрудников столовой соответствует требованиям СанПин (униформа, перчатки, маски).
8.	Претензии по качеству предоставленных блюд (вкусовые качества и тепловой режим)	- претензий нет
9.	Нарушения санитарных норм (замечания по чистоте посуды, по чистоте и сервировке столов)	- не выявлено
10.	Культура поведения учащихся во время приема пищи	«удовлетворительно», дети ведут себя шумно, путают свои места

В ходе проверки оценивалось соответствие приготовленных блюд утвержденному примерному 12-дневному меню:

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие нормам отпуска
	Вкусовые качества	Температура приготовленных блюд	
Сосиска отварная	соответствуют	соответствует норме	100 гр. соответствует меню
Компот из изюма	соответствуют	соответствует норме	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	50 гр. соответствует меню
Макаронь отварные	соответствуют	соответствует норме	150 гр. соответствует меню
Салат из свежей капусты с морковью с р/м	соответствуют	соответствует норме	60 гр. соответствует меню

Общая оценка организации горячего питания младших школьников в столовой: организация на хорошем уровне, соответствует нормам СанПин.

Председатель комиссии общественного контроля
Организации горячего питания учащихся 1-4 классов:  Калимуллина Р.Н.

С актом проверки комиссии
общественного контроля
ознакомлена:  И.о. директора школы-интерната Гурченко Н. И.

АКТ № 2**проверки школьной столовой комиссией общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района**

Дата: 17.10.2022 г.

Время: 9.30

Цель проверки: осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Комиссия общественного контроля в составе:

- председатель комиссии: Калимуллина Римма Назимовна - учитель 2 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- секретарь комиссии: Беляева Светлана Петровна - учитель 3 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- член комиссии: Хабибрахманова Алсу Рафисовна - учитель 4 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Приглашенные специалисты:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе Рыкова Е. А.;
- диет-сестра Сенюкова Ф.Н..

составили настоящий акт в том, что 17.10.2022 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) температурный режим и качество подаваемых блюд соответствует норме;
- 2) готовые блюда подаются непосредственно после приготовления и взятия суточной пробы;
- 3) нормы продуктов соблюдены, отклонений от меню нет.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ		
№ п/п	Критерии оценки	Значение/описание
1.	<i>Наличие утвержденного меню</i>	- меню утверждено, вывешено в информационном уголке обеденного зала
2.	<i>Наличие индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия)</i>	- детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания в школе нет
3.	<i>Соблюдение графика питания в столовой</i>	- учащиеся начальной школы питаются по составленному графику (во время большой перемены после 3 урока)
4.	<i>Санитарное состояние обеденного зала</i>	- хорошее, регулярно производится сан. обработка
5.	<i>Соблюдение графика дежурств педагогических работников в столовой</i>	- график дежурства составлен, соблюдается; - 17.10.2022 в столовой дежурил учитель физкультуры Суворова Т.Д.
6.	<i>Наличие условий для мытья и дезинфекции рук учащихся</i>	- условия созданы
7.	<i>Наличие спецодежды у работников столовой</i>	- спецодежда сотрудников столовой соответствует требованиям СанПин (униформа, перчатки, маски).

8.	<i>Претензии по качеству предоставленных блюд (вкусовые качества и тепловой режим)</i>	- претензий нет
9.	<i>Нарушения санитарных норм (замечания по чистоте посуды, по чистоте и сервировке столов)</i>	- не выявлено
10.	<i>Культура поведения учащихся во время приема пищи</i>	«хорошо», дети в целом ведут себя спокойно

В ходе проверки оценивалось соответствие приготовленных блюд утвержденному примерному 12-дневному меню:

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие нормам отпуска
	Вкусовые качества	Температура приготовленных блюд	
Пельмени	соответствуют	соответствует нормам	150 гр. соответствует меню
Напиток лимонный	соответствуют	соответствует нормам	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует нормам	50 гр. соответствует меню
Салат из свеклы с сыром и р/м	соответствуют	соответствует нормам	60 гр. соответствует меню
Апельсин	соответствуют	-	100 гр. соответствует меню

Общая оценка организации горячего питания младших школьников в столовой:
организация на хорошем уровне, соответствует нормам СанПин.

Председатель комиссии общественного контроля
Организации горячего питания учащихся 1-4 классов: Калимуллина Р.Н.

С актом проверки комиссии
общественного контроля ознакомлен: Гурченко Н.И. Директор школы-интерната Гурченко Н. И.

ПРОТОКОЛ № 1

заседания комиссии общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района

от 27.10.2022 г.

Число членов комиссии: 3 человека.

Присутствовали:

1. Председатель комиссии: Калимуллина Римма Назимовна - учитель 2 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.
2. Секретарь комиссии: Беляева Светлана Петровна - учитель 3 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.
3. Член комиссии: Хабибрахманова Алсу Рафисовна - учитель 4 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Приглашенные специалисты: заместитель директора по учебно-воспитательной работе Рыкова Е. А.

Повестка заседания:

1. Подготовка школьной столовой к приему обучающихся.
2. Контроль за организацией питания учащихся 1-4 классов:
 - контроль рациона питания обучающихся (проверка соответствия подаваемых блюд утвержденному в организации 12-дневному примерному меню;
 - проверка температурного режима подаваемых блюд;
 - проверка соблюдения графика работы столовой, дежурства педагогических работников в столовой.
 - контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Выступили:

1. По первому вопросу выступила заместитель директора по учебно-воспитательной работе Рыкова Е. А. Она рассказала о том, что за летний период школьная столовая готова к приему обучающихся.

2. По второму вопросу выступила Хабибрахманова А.Р. Она предоставила акты ежемесячных проверок школьной столовой членами комиссии общественного контроля в сентябре и октябре 2022 г. Согласно актам №1, № 2 на момент проверки:

- 1) школьная столовая готова к приему обучающихся;

2) санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в складских помещениях соблюдаются, температура и влажность соответствуют нормам, сроки годности продуктов в норме; складские помещения оборудованы термометрами;

3) продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции (сухие, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты) с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду;

4) кухонная посуда, столы, технологическое оборудование и разделочный инвентарь промаркированы и используются по назначению;

5) температурный режим и качество подаваемых блюд соответствует норме;

6) готовые блюда подаются непосредственно после приготовления и взятия суточной пробы;

7) нормы продуктов соблюдены, отклонений от меню нет.

8) сотрудники пищеблока соблюдают нормы личной гигиены, у всех есть спецодежда, соответствующая требованиям СанПин (униформа, перчатки, маски) и санитарные книжки.

Решение комиссии:

1. Школьная столовая соответствует требованиям СанПин.

2. Ассортимент блюд соответствует утвержденному примерному 12-дневному меню.

3. График питания детей соблюдается.

4. График дежурства педагогических работников составлен, учителями соблюдается.

5. Работу столовой по организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района признать удовлетворительной.

Председатель комиссии:



Калимуллина Р.Н.

Секретарь комиссии:



Беляева С.П.

АКТ № 3**проверки школьной столовой комиссией общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района**

Дата: 15.11.2022 г.

Время: 9.30

Цель проверки: осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Комиссия общественного контроля в составе:

- председатель комиссии: Калимуллина Римма Назимовна - учитель 1 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- секретарь комиссии: Беляева Светлана Петровна - учитель 2 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- член комиссии: Хабибрахманова Алсу Рафисовна - учитель 3 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;

Приглашенные специалисты:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе Рыжова Е. А.;
- диет-сестра Сенюкова Ф.Н.

составили настоящий акт в том, что 15.11.2022 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) температурный режим и качество подаваемых блюд соответствует норме;
- 2) готовые блюда подаются непосредственно после приготовления и взятия суточной пробы;
- 3) нормы продуктов соблюдены, отклонений от меню нет; масса порционных блюд соответствует массе порций, указанных в утвержденном примерном 12-дневном меню.
- 4) замечаний к качеству завозимых в столовую продуктов нет; вся сопроводительная документация, которая хранится до полной реализации продуктов в норме.


ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ		
№ п/п	Критерии оценки	Значение/описание
1.	<i>Наличие утвержденного меню</i>	- меню утверждено, вывешено в информационном уголке обеденного зала
2.	<i>Наличие индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия)</i>	- детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания в школе нет
3.	<i>Соблюдение графика питания в столовой</i>	- учащиеся начальной школы питаются по составленному графику (во время большой перемены после 3 урока)
4.	<i>Санитарное состояние обеденного зала</i>	- хорошее, регулярно производится сан. обработка
5.	<i>Соблюдение графика дежурств педагогических работников в столовой</i>	- график дежурства составлен, соблюдается; - 15.11.2022 в столовой дежурил учитель начальных классов Хабибрахманова А.Р..

6.	<i>Наличие условий для мытья и дезинфекции рук учащихся</i>	- условия созданы
7.	<i>Наличие спецодежды у работников столовой</i>	- спецодежда сотрудников столовой соответствует требованиям СанПин (униформа, перчатки, маски).
8.	<i>Претензии по качеству предоставленных блюд (вкусовые качества и тепловой режим)</i>	- претензий нет
9.	<i>Нарушения санитарных норм (замечания по чистоте посуды, по чистоте и сервировке столов)</i>	- не выявлено
10.	<i>Культура поведения учащихся во время приема пищи</i>	«хорошо», дети в целом ведут себя спокойно

В ходе проверки оценивалось соответствие приготовленных блюд утвержденному примерному 12-дневному меню:

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие нормам отпуска
	Вкусовые качества	Температура приготовленных блюд	
Колбаса отварная	соответствуют	соответствует нормам	100 гр. соответствует меню
Напиток из апельсина	соответствуют	соответствует нормам	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует нормам	50 гр. соответствует меню
Гречка отварная рассыпчатая	соответствуют	соответствует нормам	150 гр. соответствует меню
Салат из свежей капусты с морковью с р/м	соответствуют	соответствует нормам	60 гр соответствует меню

Общая оценка организации горячего питания младших школьников в столовой:
организация на хорошем уровне, соответствует нормам СанПин.

Председатель комиссии общественного контроля
Организации горячего питания учащихся 1-4 классов:  Калимуллина Р.Н.

С актом проверки комиссии
общественного контроля ознакомлен:  Директор школы-интерната Гурченко Н. И.

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района

Дата: 14.12.2022 г.

Время: 9.30

Цель проверки: осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района.

Комиссия общественного контроля в составе:

- председатель комиссии: Калимуллина Римма Назимовна - учитель 2 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- секретарь комиссии: Беляева Светлана Петровна - учитель 3 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;
- член комиссии: Хабибрахманова Алсу Рафисовна - учитель 4 класса КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района;

Приглашенные специалисты:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе Рыкова Е. А.;
- диет-сестра Сеньюкова Ф.Н..

составили настоящий акт в том, что 14.12.2022 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в складских помещениях соблюдаются, температура и влажность соответствуют нормам, сроки годности продуктов в норме; складские помещения оборудованы термометрами;
- 2) температурный режим и качество подаваемых блюд соответствует норме;
- 3) готовые блюда подаются непосредственно после приготовления и взятия суточной пробы;
- 4) нормы продуктов соблюдены, отклонений от меню нет; масса порционных блюд соответствует массе порций, указанных в утвержденном примерном 12-дневном меню.
- 5) все блюда приготовлены строго в соответствии с технологическими картами.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ


№ п/п	Критерии оценки	Значение/описание
1.	<i>Наличие утвержденного меню</i>	- меню утверждено, вывешено в информационном уголке обеденного зала
2.	<i>Наличие индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия)</i>	- детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания, в школе нет
3.	<i>Соблюдение графика питания в столовой</i>	- учащиеся начальной школы питаются по составленному графику (во время большой перемены после 3 урока)
4.	<i>Санитарное состояние обеденного зала</i>	- хорошее, регулярно производится сан. обработка

5.	<i>Соблюдение графика дежурств педагогических работников в столовой</i>	- график дежурства составлен, соблюдается; - 14.12.2022 в столовой дежурил учитель начальных классов Исакова Г.Н.
6.	<i>Наличие условий для мытья и дезинфекции рук учащихся</i>	- условия созданы
7.	<i>Наличие спецодежды у работников столовой</i>	- спецодежда сотрудников столовой соответствует требованиям СанПин (униформа, перчатки, маски).
8.	<i>Претензии по качеству предоставленных блюд (вкусовые качества и тепловой режим)</i>	- претензий нет
9.	<i>Нарушения санитарных норм (замечания по чистоте посуды, по чистоте и сервировке столов)</i>	- не выявлено
10.	<i>Культура поведения учащихся во время приема пищи</i>	«хорошо», дети в целом ведут себя спокойно

В ходе проверки оценивалось соответствие приготовленных блюд утвержденному примерному 12-дневному меню:

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие нормам отпуска
	Вкусовые качества	Температура приготовленных блюд	
Сырники с морковью	соответствуют	соответствует норме	154 гр. (на 4 грамма больше, чем заявлено в меню)
Яблоко	соответствуют	-	200 гр. соответствует меню
Компот из свежих яблок	соответствуют	соответствует норме	50 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	1 шт. соответствует меню

Общая оценка организации горячего питания младших школьников в столовой:
организация на хорошем уровне, соответствует нормам СанПин.

Председатель комиссии общественного контроля
Организации горячего питания учащихся 1-4 классов:  Калимуллина Р.Н.

С актом проверки комиссии
общественного контроля ознакомлен:  Директор школы-интерната Гурченко Н. И.