

ПРОТОКОЛ № 2

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

от 26.12.2022

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. Проверка исполнения цикличности 12-дневного примерного меню, утвержденного приказом директора Сосновской школы-интерната.
2. Контроль качество поступающих продуктов, проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.
3. Контроль приготовления блюд в соответствии с технологической картой.

Выступили:

1. По первому вопросу выступила Председатель комиссии Калимуллина Римма Назимовна.

Она рассказала присутствующим о том, что в течение 2-х недель с 12.12.22 по 24.12.22 членами комиссии оценивалось соответствие приготовленных в столовой блюд 12-дневному меню. В результате был сделан вывод, что все блюда выдаются детям в соответствии с меню, замен блюд не производилось.

2. По второму вопросу выступила член комиссии Хабибрахманова Алсу Рафисовна. Она рассказала о том, что в течение ноября-декабря 2022 г. производилась проверка поступающих продуктов и сопроводительной документации на них совместно с бухгалтером Сосновской школы-интерната Губиной Еленой Владимировной.

В результате был сделан вывод о том, что все сопроводительные документов на поступающие продукты питания были норме (маркировка, накладные с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов). Также для

проверки были предоставлены договора на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.

Алсу Рафисовна пояснила, что все сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов. Замечаний к качеству поступивших продуктов не было.

3. По третьему вопросу выступила секретарь комиссии Беляева Светлана Петровна. Она предоставила акты ежемесячных проверок школьной столовой членами комиссии общественного контроля в ноябре и декабре 2022 г. Согласно актам № 3, № 4 на момент проверки:

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.

Светлана Петровна также пояснила, что в столовой имеются технологические карты на каждое блюдо из 12-дневного примерного меню. Все блюда готовятся строго в соответствии с ними.

Решение комиссии:

1. Ассортимент блюд соответствует утвержденному примерному 12-дневному меню. Масса порционных блюд соответствует массе порций, указанных в утвержденном примерном 12-дневном меню. Температурный режим и качество подаваемых блюд соответствуют норме. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами.

2. Замечаний к качеству продуктов, поступающих в столовую нет, все сопроводительные документы есть в наличии и хранятся до полной реализации продуктов.

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

Председатель комиссии:



Калимуллина Р.Н.

Секретарь комиссии:



Беляева С.П.

АКТ № 5

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

Дата: 19.01.2023 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 19.01.2023 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- 2) сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительной документацией;
- 3) суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи, пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (банками) пробы хранятся в специальном холодильнике;
- 4) продукты всегда свежие согласно требованиям СанПин;
- 5) соблюдаются правила обработки, технология приготовления блюд, условия хранения обработанных пищевых продуктов;
- 6) санитарное состояние пищеблока соответствует нормам и правилам;
- 7) все сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки; прививки поставлены согласно графику.

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; - 19.01.2023 в столовой дежурил учитель английского языка Бадькова А. Г.
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	
Плов из птицы	соответствуют	-	150 гр. соответствует меню
Компот из кураги	соответствуют	соответствует норме	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	50 гр. соответствует меню
Салат из свежих помидор с р/м	соответствуют	соответствует норме	60 гр. соответствует меню
Яблоко	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:  Директор школы-интерната Гурченко Н. И.

АКТ № 6**проверки школьной столовой комиссией общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района**

Дата: 15.02.2023 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.

составили настоящий акт в том, что 15.02.2023 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- 2) санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в складских помещениях соблюдаются, температура и влажность соответствуют нормам, сроки годности продуктов в норме;
- 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.

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; - 15.02.2023 в столовой дежурил учитель начальных классов Калимуллина Р.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	
Творожная запеканка со сгущенным молоком	соответствуют	-	180 гр. соответствует меню
Напиток из апельсинов	соответствуют	соответствует норме	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	50 гр. соответствует меню
Яблоко	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.

АКТ № 7

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

Дата: 24.03.2023 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.

составили настоящий акт в том, что 24.03.2022 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школы и качества готовых блюд.

На момент проверки установлено:

- 1) сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- 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) температурный режим и качество подаваемых блюд соответствует норме;
- 4) готовые блюда подаются непосредственно после приготовления и взятия суточной пробы;
- 5) нормы продуктов соблюдены, отклонений от меню нет; масса порционных блюд соответствует массе порций, указанных в утвержденном примерном 12-дневном меню.
- 6) питьевой режим соблюдается, учащиеся регулярно моют руки перед едой под контролем учителей.

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; - 24.03.2023 в столовой дежурил учитель начальных классов Калимуллина Р.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	
Котлета рыбная	соответствуют	соответствует норме	80 гр. соответствует меню
Компот из яблок с лимоном	соответствуют	соответствует норме	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	50 гр. соответствует меню
Пюре картофельное	соответствуют	соответствует норме	150 гр. соответствует меню
Салат из свежих помидор с р/м	соответствуют	соответствует норме	60 гр. соответствует меню
Яблоко свежее	соответствуют	-	100 гр. соответствует меню

Общая оценка организации горячего питания младших школьников в столовой: организация на удовлетворительном уровне, творожная запеканка была подана позже на 10 минут, дети опоздали на следующий урок.

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

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

ПРОТОКОЛ № 3

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

от 25.03.2022

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.;
- шеф-повар Соловьева М. Н.

Повестка заседания:

1. Контроль за соблюдением температурного режима хранения продуктов.
2. Проверка условий хранения суточных проб приготовленных блюд.
3. Проверка соблюдения питьевого режима и личной гигиены учащимися 1-4 классов во время нахождения в столовой.

Выступили:

1. По первому вопросу и второму вопросу выступили Калимуллина Р.Н. Римма Назимовна предоставила акты ежемесячных проверок школьной столовой членами комиссии общественного контроля в январе, феврале и марте 2023 г. Согласно актам № 5, № 6, № 7 на момент проверки:

1) сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы; все сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки; прививки поставлены согласно графику.

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) сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительной документацией;

4) температурный режим и качество подаваемых блюд соответствует норме;

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

6) суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи, пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (банками) пробы хранятся в специальном холодильнике;

7) нормы продуктов соблюдены, отклонений от меню нет; масса порционных блюд соответствует массе порций, указанных в утвержденном примерном 12-дневном меню;

8) питьевой режим соблюдается.

2. По второму вопросу выступила Хабибрахманова А.Р.. Она рассказала о том, что в течение 3 четверти наблюдала за поведением детей в столовой. Она отметила, что дети под чутким руководством сопровождающих педагогов соблюдают личную гигиену, всегда моют руки до и после еды.

Решение комиссии:

1. Температурный режим хранения продуктов в складских помещениях соблюдаются, температура и влажность соответствуют нормам, сроки годности продуктов в норме; складские помещения оборудованы термометрами;

Помещения и условия хранения продуктов соответствуют требованиям СанПин.

2. Условия хранения суточных проб приготовленных блюд соответствуют требованиям СанПин.

3. Во время нахождения столовой дети под контролем педагогов выполняют гигиенические процедуры.

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

Председатель комиссии:



Калимуллина Р.Н.

Секретарь комиссии:



Беляева С.П.

АКТ № 8**проверки школьной столовой комиссией общественного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОБУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района**

Дата: 19.04.2023 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.

составили настоящий акт в том, что 19.04.2022 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школ 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) 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;
- 5) кухонная посуда, столы, технологическое оборудование и разделочный инвентарь промаркированы и используются по назначению. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии обрабатываемым на них продуктом; разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

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

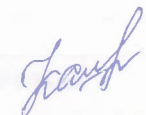
5.	<i>Соблюдение графика дежурств педагогических работников в столовой</i>	- график дежурства составлен, соблюдается; - 19.04.2023 в столовой дежурил учитель начальных классов Беляева С.П.
6.	<i>Наличие условий для мытья и дезинфекции рук учащихся</i>	- условия созданы
7.	<i>Наличие спецодежды у работников 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	
Котлета из говядины	соответствуют	соответствует норме	80 гр. соответствует меню
Компот из кураги	соответствуют	-	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	50гр соответствует меню
Каша гречневая рассыпчатая	соответствуют	соответствует норме	150 гр. соответствует меню
Огурец порционный свежий	соответствуют	-	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 № 9

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

Дата: 18.05.2023 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 Рыжова Е. А.;

составили настоящий акт в том, что 18.05.2023 г. была проведена проверка организации горячего питания учащихся начальной школ 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) кухонная посуда, столы, технологическое оборудование и разделочный инвентарь промаркированы и используются по назначению. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии обрабатываемым на них продуктом; разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

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; - 18.05.2023 в столовой дежурил учитель физкультуры Протопопова Л.В.

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	
Творожная запеканка со сгущенным молоком	соответствуют	соответствует норме	170 гр. соответствует меню
Напиток из апельсинов	соответствуют	соответствует норме	200 гр. соответствует меню
Хлеб ржаной	соответствуют	соответствует норме	50 гр. соответствует меню
Яблоко	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: Жафар Калимуллина Р.Н.

С актом проверки комиссии

общественного контроля ознакомлен: Гурченко Директор школы-интерната Гурченко Н. И.

ПРОТОКОЛ № 4

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

от 22.05.2023

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. Оценка качества организации горячего питания для учащихся 1-4 классов в Сосновской школе-интернате. Проверка маркировки посуды и разделочного инвентаря.
2. Проведение опроса среди учащихся 1-4 классов педагогов школы-интерната.
3. Оценка размещенной на сайте школы-интерната информации об организации питания младших школьников.

Выступили:

1. По первому вопросу и второму вопросу выступила Калимуллина Р.Н. Она познакомила присутствующих со справками по результатам анкетирования педагогов и учащихся начальных классов, направленного на оценку организации горячего питания в Сосновской школе-интернате.

Согласно справкам, в анкетировании приняли участие 10 педагогов и 40 учащихся 1-4 классов Сосновской школы-интерната.

Выводы, полученные в ходе анкетирования:

1. 100% педагогов, участвовавших в анкетировании, в целом удовлетворены процессом организации горячего питания и качеством приготовленных для учащихся начальной школы блюд.
2. 100% педагогов оценивают работу школьной столовой на 4 балла из пяти.

2. Большинство педагогов (90%) считают, что детям нравится ассортимент блюд горячего питания в школе-интернате.

3. 50% педагогов оценивают культуру поведения учащихся за столом во время приема пищи на «4». 50% педагогов удовлетворительно оценивают культуру поведения учащихся за столом и считают, что над этим нужно работать.

4. Все педагоги, участвовавшие в анкетировании, внесли свои предложения по улучшению качества организации горячего питания школьников, которые будут учтены при составлении плана работы комиссии общественного контроля на следующий учебный год.

5. Большинству учащихся начальной школы нравится школьная столовая и блюда, которые готовят повара.

6. Большая часть ребят понимают, что второй завтрак важен для здоровья, и им удобно ходить в столовую после 3-го урока?

7. Многие блюда из школьного меню учащиеся 1-4 классов считают своими любимыми. Больше всего детям нравятся пельмени, запеканка со сгущенным молоком, пюре с котлетой и макароны с колбасой. 30% учащихся ответили, что им нравятся все блюда из школьной столовой.

Также Римма Назимовна обозначила предложения педагогов, выявленные в ходе анонимного анкетирования:

- «учителям начальной школы и воспитателям семейных групп необходимо работать над культурой поведения школьников за столом и проводить беседы о правилах этикета»;

- «увеличить время большой перемены, чтобы дети могли спокойно поесть и успеть подготовиться к урокам».

Выступление Риммы Назимовны дополнила Хабибрахманова Алсу Рафисовна, которая предоставила акты проверок школьной столовой в апреле и мае 2022 г. Согласно актам № 8, № 9 на момент проверки:

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) 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;

5) кухонная посуда, столы, технологическое оборудование и разделочный инвентарь промаркированы и используются по назначению. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии обрабатываемым на них продуктом; разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

По третьему вопросу выступила Рыкова Е.А.. Она рассказала о на школьном сайте, есть 2 страницы, посвященных горячему питанию учащихся начальной школы. В одном из них своевременно выкладывается вся нормативно-правовая документация и локальные нормативные акты (приказы, примерное 12-дневное меню, положения о горячем питании и комиссии общественного контроля, планы работы комиссии на учебный год, информация для детей и их родителей (законных представителей) о здоровом питании). В другом разделе ежедневно выкладывается меню горячего питания младших школьников, что позволяет обеспечить прозрачность работы школьной столовой.

Решение комиссии:

1. Учесть замечания и предложения педагогов, полученные в ходе анонимного анкетирования при организации горячего питания учащихся 1-4 класса в следующем учебном году.

2. Признать информацию о горячем питании младших школьников, размещенную на сайте Сосновской школы-интерната полной и актуальной.

3. Работу столовой по организации горячего питания учащихся 1-4 классов КОГОВУ для детей-сирот СШИ г. Сосновки Вятскополянского района в 2022-2023 учебном году признать удовлетворительной.

Председатель комиссии:



Калимуллина Р.Н.

Секретарь комиссии:



Беляева С.П.,