

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ИМЕНИ УЧЕНОГО В.З. ВЛАСОВА»**

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 2

01.09.2022.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №2

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Новаренко Е.В.

Гречина А.Г.

Манаков В.А.

Гречко Я.А.

Дягилева Л.И.

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

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 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Новаренко Е.В.

Гречина А.Г.

Манаков В.А.

Гречко Я.А.

Дягилева Л.И.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ИМЕНИ УЧЕНОГО В.З. ВЛАСОВА»**

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №2

11.10.2022.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 2 организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Новаренко Е.В.

Гречина А.Г.

Манаков В.А.

Гречко Я.А.

Дягилева Л.И.

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

На момент проверки установлено:

В связи с тем, что питание обучающихся организовано в МБОУ СОШ №1 (в связи с проведением в МБОУ СОШ №2 капитального ремонта) питание учащихся организовано во 2-ю смену:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам бесплатно;
- 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 СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах буфета на момент проверки были ценники.
- 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 соки, салаты, свежая выпечка, 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: горячее питание организовано для 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:

Новаренко Е.В.

Гречина А.Г.

Манаков В.А.

Гречко Я.А.

Дягилева Л.И.

Handwritten signatures in blue ink, corresponding to the names listed on the left. The signatures are stylized and cursive.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ИМЕНИ УЧЕНОГО В.З. ВЛАСОВА»**

по итогам проведения общественного контроля продукции школьного буфета

09.11.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: ассортимент продукции, реализуемой через школьный буфет.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Фомина Е.М. – директор школы;
Мирошникова Я.А. – зам.директора по АХЧ;

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка ассортимента продукции в школьном буфете.

На момент проверки установлено:

Учащиеся с удовольствием пользуются продукцией буфета.

Продукция буфета разнообразно.

В наличии есть 3 вида выпечки, сок, минеральная вода, печенье в расфасовке.

Сотрудник буфета имеет санитарную книжку, работает в униформе, перчатках; выпечка продается расфасованная в отдельные пакеты.

На всю продукцию, реализуемую через буфет, есть сертификаты соответствия

Вывод: комиссия установила, что школьный буфет соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьного буфета признана удовлетворительной.

Члены комиссии:

Фомина Е.М.

Гречко Я.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ИМЕНИ УЧЕНОГО В.З. ВЛАСОВА»**

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №2

05.04.2023.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Новаренко Е.В.

Гречина А.Г.

Манаков В.А.

Гречко Я.А.

Дягилева Л.И.

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

На момент проверки установлено:

В столовой школы проведен капитальный ремонт, столовая оборудована дополнительным оборудованием: линией раздачи, новые плиты, обновлена посуда; обновлен в целом интерьер столовой.

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой 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, 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Медицинский работник контролирует организацию питания в школе.
- 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 СОШ № 2 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания хорошей. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Новаренко Е.В. 

Гречина А.Г. 

Манаков В.А. 

Гречко Я.А. 

Дягилева Л.И. 