

АКТ

**по итогам проведения общественного контроля
за организацией горячего питания обучающихся.**

от «25»ноября 2022 г.

время 9.25

цель проведения общественного контроля: контроль за организацией и качеством питания обучающихся.

Мы, общественная комиссия по контролю за питанием учащихся в составе:
председатель комиссии Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы;
члены комиссии:

Ажахов Н.В. – депутат местной администрации г.о.Баксан

Пшуклова А.Х.- представитель родительской общественности

Загаштокова К.Р. - представитель родительской общественности

Мальбахова Р.Б. - представитель родительской общественности

Тауканова М.Х. - представитель родительской общественности

Сосналиева Л.Р.- представитель родительской общественности

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «СОШ №1 им.Паштова С.А. г.Баксана».

В результате проверки установлено:

1.Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.

2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).

3.Имеются документы на пищеблоке:

- примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- технологические карты;
- инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
- накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни удовлетворительное, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы: Организация горячего питания в школьной столовой соответствует существующим требованиям.

Председатель комиссии		Э.Х.Пилова
Члены комиссии	_____	Ажахов Н.В.,
		Пшукова А.Х.,
	_____	Загаптокова К.Р.,
		Мальбахова Р.Б.,
	_____	Тауканова М.Х.
		Сосналиева Л.Р

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 ИМ. ПАШТОВА С.А. Г.БАКСАНА»

АКТ

**по итогам проведения общественного контроля
за организацией горячего питания обучающихся.**

от «19» декабря 2022 г.

время 10.10

цель проведения общественного контроля:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 полугодие 2022-2023 учебного года.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

Мы, общественная комиссия по контролю за питанием учащихся в составе:
председатель комиссии Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы;
члены комиссии:

Ажахов Н.В. – депутат местной администрации г.о.Баксан
Пшукова А.Х.- представитель родительской общественности
Загаштокова К.Р. - представитель родительской общественности
Мальбахова Р.Б. - представитель родительской общественности
Тауканова М.Х. - представитель родительской общественности
Сосналиева Л.Р.- представитель родительской общественности
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «СОШ №1 им.Паштова С.А. г.Баксана».

В результате проверки установлено:

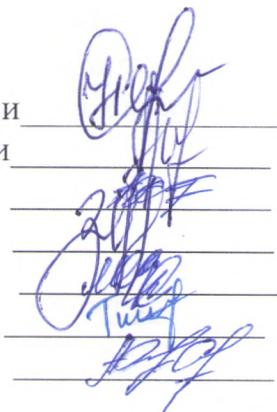
1. За 1 полугодие 2022-2023 учебного года натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.
2. Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи; емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой; снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»; дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; уборка столовых залов осуществляется регулярно; приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

Выводы:

1. Натуральные нормы продуктов питания в 1 полугодии 2022-2023 учебного года соблюдены.
2. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

The image shows five horizontal lines, each with a handwritten signature in blue ink. The signatures are stylized and cursive. The first signature is the largest and most prominent, followed by four smaller ones stacked vertically below it.

Э.Х.Пилова

Ажахов Н.В.,

Пшукова А.Х.,

Загаштокова К.Р.,

Мальбахова Р.Б.,

Тауканова М.Х.

Сосналиева Л.Р

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 ИМ. ПАШТОВА С.А. Г.БАКСАНА»

АКТ

по итогам проведения общественного контроля
за организацией горячего питания обучающихся.

от «28» января 2023 г.

время 10.10

цель проведения общественного контроля: проверка санитарного состояния пищеблока

Мы, общественная комиссия по контролю за питанием учащихся в составе:
председатель комиссии Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы;
члены комиссии:

Ажахов Н.В. – депутат местной администрации г.о.Баксан
Пшукова А.Х.- представитель родительской общественности
Загаштокова К.Р. - представитель родительской общественности
Мальбахова Р.Б. - представитель родительской общественности
Тауканова М.Х. - представитель родительской общественности
Сосналиева Л.Р.- представитель родительской общественности
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «СОШ №1 им.Паштова С.А. г.Баксана».

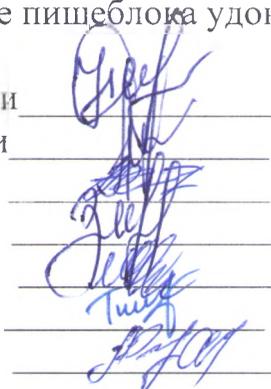
В результате проверки установлено:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столового зала осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Выводы: Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____



Э.Х.Пилова

Ажахов Н.В.,

Пшукова А.Х.,

Загаштокова К.Р.,

Мальбахова Р.Б.,

Тауканова М.Х.

Сосналиева Л.Р

АКТ
по итогам проведения общественного контроля
за организацией горячего питания обучающихся.

от «24» февраля 2023 г.

время 10.10

цель проведения общественного контроля: проверка организации и качества питания учащихся 1-4 классов.

Мы, общественная комиссия по контролю за питанием учащихся в составе: председатель комиссии Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы; члены комиссии:

Ажахов Н.В. – депутат местной администрации г.о.Баксан

Пшукова А.Х.- представитель родительской общественности

Загаштокова К.Р. - представитель родительской общественности

Мальбахова Р.Б. - представитель родительской общественности

Тауканова М.Х. - представитель родительской общественности

Сосналиева Л.Р.- представитель родительской общественности

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «СОШ №1 им.Папштова С.А. г.Баксана».

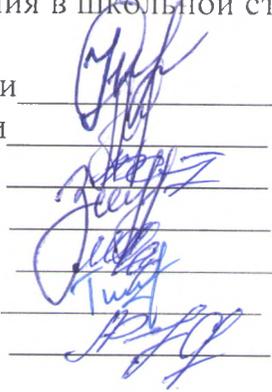
В результате проверки установлено:

1. Имеется график дежурства учителей в столовой, график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - ✓ Копии примерного двухнедельного меню.
 - ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
 - ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
 - ✓ Технологические карты.
 - ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
 - ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню суп картофельный с мясом, хлеб пшеничный, сок фруктовый, тортинка. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни удовлетворительное, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук (отдельное помещение).
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы: Организация горячего питания в школьной столовой соответствует существующим требованиям.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

Handwritten signatures in blue ink on horizontal lines. The first signature is the largest and most prominent. Below it are four smaller signatures, each on a separate line.

Э.Х.Пилова

Ажахов Н.В.,

Пшукова А.Х.,

Загаштокова К.Р.,

Мальбахова Р.Б.,

Тауканова М.Х.

Сосналиева Л.Р

АКТ
по итогам проведения общественного контроля
за организацией горячего питания обучающихся.

от «14» апреля 2023 г.

время 10.10

цель проведения общественного контроля: проверка соответствия массы порции блюда при подаче заявленной в меню.

Мы, общественная комиссия по контролю за питанием учащихся в составе: председатель комиссии Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы; члены комиссии:

Ажахов Н.В. – депутат местной администрации г.о.Баксан
Пшукова А.Х.- представитель родительской общественности
Загаштокова К.Р. - представитель родительской общественности
Мальбахова Р.Б. - представитель родительской общественности
Тауканова М.Х. - представитель родительской общественности
Сосналиева Л.Р.- представитель родительской общественности
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «СОШ №1 им.Паштова С.А. г.Баксана».

В результате проверки установлено:

В ходе проверки было произведено контрольное взвешивание трех порций второго блюда (картофельное пюре с рыбой запечённой) на соответствие массы порции массе, заявленной в меню. Масса порции, заявленная в меню, составляет (картофельное пюре - 150г, колбаса отварная -50г), по факту после контрольного взвешивания – 150г и 50г.

В результате проверки установлено:

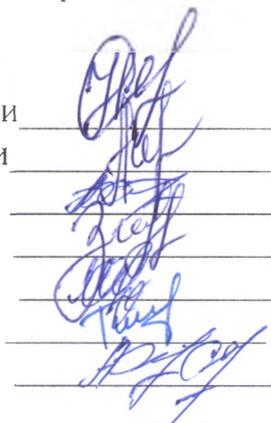
Масса порции каждого второго блюда после контрольного взвешивания соответствует массе, заявленной в меню.

Температура блюда перед подачей соответствует нормативам.

Выводы: Масса порций готового блюда при подаче соответствует заявленной в меню.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____



Э.Х.Пилова

Ажахов Н.В.,

Пшукова А.Х.,

Загаштокова К.Р.,

Мальбахова Р.Б.,

Тауканова М.Х.

Сосналиева Л.Р

АКТ
по итогам проведения общественного контроля
за организацией горячего питания обучающихся.

от «14» марта 2023 г.

время 10.10

цель проведения общественного контроля:

1. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.
2. Контроль за качеством готовой продукции.

Мы, общественная комиссия по контролю за питанием учащихся в составе: председатель комиссии Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы; члены комиссии:

Ажахов Н.В. – депутат местной администрации г.о.Баксан
Пшукова А.Х.- представитель родительской общественности
Загаштокова К.Р. - представитель родительской общественности
Мальбахова Р.Б. - представитель родительской общественности
Тауканова М.Х. - представитель родительской общественности
Сосналиева Л.Р.- представитель родительской общественности
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «СОШ №1 им.Папштова С.А. г.Баксана».

В результате проверки установлено:

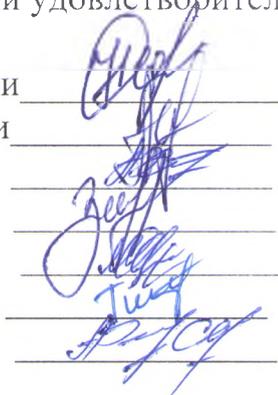
1. Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием, инвентарём и посудой. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Духовые шкафы, жарочный шкаф и плиты находятся в удовлетворительном состоянии. Витрина, варочный котёл и две плиты требуют ремонта.
2. Питание школьников осуществляется на основании утверждённого 10-дневного меню. Питание сбалансировано, подаваемые блюда соответствуют заявленному меню. Порции соответствуют по норме и весу. По опросам детей пища нравится, в основном, дети любят плов с говядиной или курицей, биточки.

Выводы:

- 1 Технологическое оборудование и инвентарь соответствуют нормам САНПИН.
- 2.Качество готовой продукции удовлетворительное.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____



Э.Х.Пилова

Ажахов Н.В.,

Пшукова А.Х.,

Загаштокова К.Р.,

Мальбахова Р.Б.,

Тауканова М.Х.

Сосналиева Л.Р