

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Икейская средняя общеобразовательная школа

Акт №5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 13.12.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Татульник Л.Е.

Коваленко А.В.

Кашина Е.С.

Новикова И.Н.

Савостеева И.А.

Ткачук Н.В.

Васильцова О.Г.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез. средством.

Члены родительского контроля:

Татульник Л.Е. *Татульник*

Коваленко А.В. *Коваленко*

Кашина Е.С. *Кашина*

Новикова И.Н. *Новикова*

Савостеева И.А. *Савостеева*

Ткачук Н.В. *Ткачук*

Васильцова О.Г. *Васильцова*

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Икейская СОШ»

12.11.2024.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Икейская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Татульник Л.Е.
Коваленко А.В.
Кашина Е.С.
Новикова И.Н.
Савостеева И.А.
Ткачук Н.В.
Васильцова О.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Икейская СОШ».

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», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МОУ «Икейская СОШ» размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- 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 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- 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.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.
- Учащиеся 1-5 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: МОУ Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в МОУ «Икейская СОШ» «Икейская СОШ» организовано предоставление горячего питания 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:

Татульник Л.Е. *Л.Е. Татульник*
Коваленко А.В. *А. Коваленко*
Кашина Е.С. *Кашина*
Новикова И.Н. *Новикова*

Савостеева И.А. *Савостеева*
Ткачук Н.В. *Ткачук*
Васильцова О.Г. *Васильцова*

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Икейская СОШ»

08.10.2024.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Икейская СОШ», организация работы столовой

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Татульник Л.Е.
Коваленко А.В.
Кашина Е.С.
Новикова И.Н.

Савостеева И.А.
Ткачук Н.В.
Васильцова О.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Икейская СОШ»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- Школьной столовой на 8 сентября 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, 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.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, 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.
- Социальный педагог следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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 МОУ «Икейская СОШ» организовано предоставление горячего питания 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:

Татульник Л.Е. *Татульник*
Коваленко А.В. *Коваленко*
Кашина Е.С. *Кашина*
Новикова И.Н. *Новикова*

Савостеева И.А. *Савостеева*
Ткачук Н.В. *Ткачук*
Васильцова О.Г. *Васильцова*

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ« Икейская СОШ»

10.09.2024.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ« Икейская СОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Татульник Л.Е.

Коваленко А.В.

Кашина Е.С.

Новикова И.Н.

Савостеева И.А.

Ткачук Н.В.

Васильцова О.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ« Икейская СОШ»

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 развешено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Татульник Л.Е. *Татульник*

Коваленко А.В. *Коваленко*

Кашина Е.С. *Кашина*

Новикова И.Н. *Новикова*

Савостеева И.А. *Савостеева*

Ткачук Н.В. *Ткачук*

Васильцова О.Г. *Васильцова*

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Икейская СОШ».

24.09.2024.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Икейская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Татульник Л.Е.
Коваленко А.В.
Кашина Е.С.
Новикова И.Н.
Савостеева И.А.
Ткачук Н.В.
Васильцова О.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Икейская СОШ».

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в хорошем 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 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: в МОУ «Икейская СОШ» организовано предоставление горячего питания 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:

Татульник Л.Е. *Татульник*
Коваленко А.В. *Коваленко*
Кашина Е.С. *Кашина*
Новикова И.Н. *Новикова*
Савостеева И.А. *Савостеева*
Ткачук Н.В. *Ткачук*
Васильцова О. Г. *Васильцова*

Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Число детей, питающихся на данной перемене	151	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,32	
Общая масса несъеденной пищи	4,8	
Индекс несъедаемости	10%	

Предлагаемое определение понятия:

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

- 1 Обеспечено соблюдение СЭТ на всех этапах обращения пищевых продуктов. (готовых блюд)
- 2 Культура организации питания на достаточном уровне.
- 3 Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.

Подписи членов комиссии:

Татульник Л.Е. *Татульник*

Коваленко А.В. *Коваленко*

Кашина Е.С. *Кашина*

Новикова И.Н. *Новикова*

Савостеева И.А. *Савостеева*

Ткачук Н.В. *Ткачук*

Васильцова О.Г. *Васильцова*