

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

31.01. 2025 г. **Время: 09.10**

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А
Ответственный за питание: Шульга Е.В.
Председатель Совета школы– Сариева Н.Н.
Родители: Тихоновская С.В
 Ткаченко Д.В.

1. Организация питания учащихся;
2. Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.
3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.
5. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.

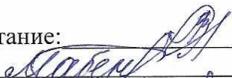
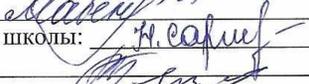
Члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная, содержит много витаминов для оздоровления учащихся. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
- Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей У входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети. Они следят за порядком и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.
3. На столы поставить салфетницы.

Ответственный за питание:		Шульга Е.В.
Повар:		Мабенджиева О.А
Председатель Совета школы:		Сариева Н.Н.
Родители:		Тихоновская С.В
		Ткаченко Д.В.

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

21.02. 2025 г. **Время: 09.10**

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А
Ответственный за питание: Шульга Е.В.
Председатель Совета школы– Сариева Н.Н.
Родители: Маслякова М.К

1. Организация питания учащихся;
2. Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.
3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
4. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, содержит много витаминов для оздоровления учащихся.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
- Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей

Рекомендации:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный за питание:		Шульга Е.В.
Повар:		Мабенджиева О. А
Председатель Совета школы:		Сариева Н.Н.
Родители:		Маслякова М.К.

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

21.03. 2025 г. **Время: 09.10**

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А
Ответственный за питание: Шульга Е.В.
Председатель Совета школы– Сариева Н.Н.
Родители: Петрова Н.Н

- 1. Организация питания учащихся;**
- 2. Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.**
- 3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;**
- 4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.**
- 5. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.**

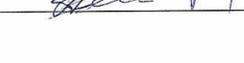
Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная, содержит много витаминов для оздоровления учащихся. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Родитель посмотрела, как осуществляется накрытие столов, оценила внешний вид горячих блюд, отметили, что приготовленный завтрак вкусный, полезный. Также проведен осмотр отходов пищевой продукции.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный за питание:		Шульга Е.В.
Повар:		Мабенджиева О. А
Председатель Совета школы:		Сариева Н.Н.
Родители:		Петрова Н.Н.

Акт № 4
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

18.04. 2025 г. Время: 10.30

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А
Ответственный за питание: Шульга Е.В.
Председатель Совета школы– Сариева Н.Н.
Родители: Тихоновская С.В

1. Организация питания учащихся;

Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.

3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.

5. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная, содержит много витаминов. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Родители проверила качество организации питания: ученики соблюдают правила личной гигиены, имеются условия для мытья, дезинфекции рук; санитарно-техническое состояние обеденного зала нормальное (посуда без сколов, обеденные столы чистые, без видимых повреждений, насекомые не обнаружены, имеются условия для реализации буфетной продукции), имеется график приема пищи, вывешено ежедневное меню, выставлено контрольное блюдо. В меню отсутствуют запрещённые продукты. От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный за питание: _____ Шульга Е.В.
Повар: _____ Мабенджиева О.А
Председатель Совета школы: _____ Сариева Н.Н.
Родители: _____ Тихоновская С.В.

Акт № 5
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

16.05. 2025 г. **Время: 09.10**

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А
Ответственный за питание: Шульга Е.В.
Председатель Совета школы– Сариева Н.Н.
Родители: Баталова А.А.
 Иванова Л.В.

1. Организация питания учащихся;
2. Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.
3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.
5. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.

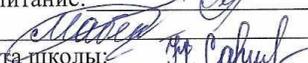
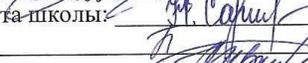
Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная, содержит много витаминов для оздоровления учащихся. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Родители проверила качество организации питания: ученики соблюдают правила личной гигиены, имеются условия для мытья, дезинфекции рук; санитарно-техническое состояние обеденного зала нормальное (посуда без сколов, обеденные столы чистые, без видимых повреждений, насекомые не обнаружены, имеются условия для реализации буфетной продукции), имеется график приема пищи, вывешено ежедневное меню, выставлено контрольное блюдо. В меню отсутствуют запрещённые продукты. От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный за питание:		Шульга Е.В.
Повар:		Мабенджиева О.А
Председатель Совета школы:		Сариева Н.Н.
Родители:		Баталова А.А.
		Иванова Л.В.