

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

12.01.2024 г.
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля -предоставление горячего питания школьникам в
МБОУ «Центр образования №11», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ
«Центр образования №11»

На момент проверки установлено:

- 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
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется различная выпечка, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «Центр образования №11» организовано предоставление горячего питания школьникам . Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

- Темирова Ф.А. *Ф.А. Темирова*
- Хапаева Л.А.; *Л.А. Хапаева*
- Пшеунетлова И. М.; *И.М. Пшеунетлова*
- Мисходжева Д.С.; *Д.С. Мисходжева*
- Джемакулова А. Р.; *А.Р. Джемакулова*
- Салпагарова З.И.; *З.И. Салпагарова*
- Синельникова А. С.; *А.С. Синельникова*
- Хачукова М.А. *М.А. Хачукова*

Подпись : 3/17 Д.И.Ф.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

18.01.2024 г.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию



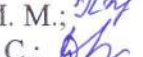




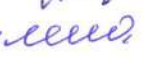
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»



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 масках 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;

Вывод: Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

- Темирова Ф.А. 
- Хапаева Л.А.; 
- Пшеунетлова И. М.; 
- Мисходжева Д.С.; 
- Джемакулова А. Р.; 
- Салпагарова З.И.; 
- Синельникова А. С.; 
- Хачукова М.А. 

 З/П. 

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 25.01.2024.

Время: 9:30

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

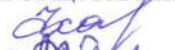

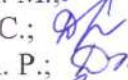
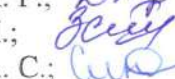
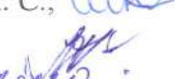



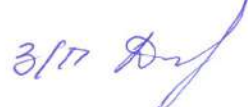
- Темирова Ф.А. - зам. директора по УВР;
 - Хапаева Л.А. - родитель 3 «А» класс;
 - Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
 - Мисходжева Д.С. - родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
 - Джемакулова А. Р. - родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
 - Салпагарова З.И. - родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
 - Синельникова А. С. - председатель Управляющего совета
 - Хачукова М.А. - классный руководитель; ответственный по питанию
- составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- 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.
- 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.
- 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.
- медицинский работник 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 МБОУ «Центр образования №11» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

- Темирова Ф.А. 
 - Хапаева Л.А.; 
 - Пшеунетлова И. М.; 
 - Мисходжева Д.С.; 
 - Джемакулова А. Р.; 
 - Салпагарова З.И.; 
 - Синельникова А. С.; 
 - Хачукова М.А. 
- Экземпляр: 3/17 

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 07.02.2024.

Время: 8:30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Центр образования №11», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска.


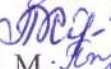
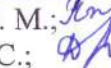
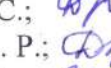




На момент проверки установлено:


- 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 МБОУ «Центр образования №11» размещена вся информация об организации питания.
- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 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.
- на раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод:

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

- Темирова Ф.А. 
- Хапаева Л.А.; 
- Пшеунетлова И. М.; 
- Мисходжева Д.С.; 
- Джемакулова А. Р.; 
- Салпагарова З.И.; 
- Синельникова А. С.; 
- Хачукова М.А. 

Ознакомлено: 3/0 

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 15.02.2024.

Время: 9.20

Цель :

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания ;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»г. Черкесска.

Изучена документация по организации питания в школе.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и школьными нормативными документами МБОУ «Центр образования №11».

Питание осуществляется на основании меню, утвержденного директором школы. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены необходимые журналы и заполняются регулярно.

Выводы:

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. По итогам проверки претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

-Темирова Ф.А.

-Хапаева Л.А.;

-Мисходжева Д.С.;

-Джемакулова А. Р.;

Салпагарова З.И.;

Синельникова А. С.;

Хачукова М.А.

Синельникова: з/п Д.С.

Акт №6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата проверки: 20.02.2024г.

Время проверки: 12-50 .

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

-Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;

-Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;

-Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;

-Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;

Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»г. Черкесска.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки...).

Выводы: Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

-Темирова Ф.А.

-Хапаева Л.А.;

-Мисходжева Д.С.;

-Джемакулова А. Р.;

Салпагарова З.И.;

Синельникова А. С.;

Хачукова М.А.

Экземпляр: 3/11. Диф

Акт № 7

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ «Центр образования №11»

Дата проверки: 28.02.2024г.

Время проверки: 10.20 .

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:





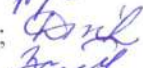



-Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
-Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
-Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
-Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
-Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»г. Черкесска.

На момент проверки выявлено:

- Есть утвержденное меню. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- В обеденном зале чисто и свежо, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой .

Выводы: Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

-Темирова Ф.А. 
-Хапаева Л.А.; 
-Пшеунетлова И. М.; 
-Мисходжева Д.С.; 
-Джемакулова А. Р.; 
Салпагарова З.И.; 
Синельникова А. С.; 
Хачукова М.А. 

Оглавление:
Зав.пресуб.



Акт № 8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 05.03.2024 г.

Время: 9:30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А. - зам. директора по УВР;
- Хапаева Л.А. - родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С. - родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р. - родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И. - родитель 2 «Б», 3 «В» класс;

Синельникова А. С.; - председатель Управляющего совета

Хачукова М.А. - классный руководитель; ответственный по питанию









составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»

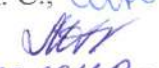

На момент проверки установлено:

- в обеденном зале на вывешено меню, утвержденное директором школы.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- работниками столовой соблюдаются 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.
- в столовой имеется достаточное количество столовой посуды и приборов.
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Вывод: в МБОУ «Центр образования №11» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

- Темирова Ф.А. 
- Хапаева Л.А.; 
- Пшеунетлова И. М.; 
- Мисходжева Д.С.; 
- Джемакулова А. Р.; 
- Салпагарова З.И.; 
- Синельникова А. С.; 
- Хачукова М.А. 

Одновременно:  

Акт № 9

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 13.03.2024 г.

Время: 9:30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Кумукова М.И.- родитель 6 «А», 1 «В» класс;
- Синельникова А. С.-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В ходе осмотра выявлено следующее:

Меню размещено на школьном сайте. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. На момент проверки оборудование исправно. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы. Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. В столовой чисто, уютно. Была проверена документация, к ведению документации пищеблока претензий нет. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

Выводы: Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

-Темирова Ф.А.

-Хапаева Л.А.

-Пшеунетлова И. М.

-Мисходжева Д.С.

-Джемакулова А. Р.

-Салпагарова З.И.

-Кумукова М.И.

-Синельникова А. С.

-Хачукова М.А.

Ознакомлена: З/п Д/п

Акт № 10
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 22.03.2024 г.

Время: 13.40

Цель: организация питания учащихся; работа столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Темирова Ф.А. - зам. директора по УВР;
- Хапаева Л.А. - родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С. - родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р. - родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И. - родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Кумукова М.И. - родитель 6 «А», 1 «В» класс;
- Синельникова А. С.; - председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А. - классный руководитель; ответственный по питанию

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню.

- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

- Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

- Материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Все необходимые журналы имеются в наличии и заполняются регулярно.

Выводы: Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

- Темирова Ф.А.

- Хапаева Л.А.

- Пшеунетлова И. М.

- Мисходжева Д.С.

- Джемакулова А. Р.

- Салпагарова З.И.

- Кумукова М.И.

- Синельникова А. С.

- Хачукова М.А.

Ознакомлена: 31/7 Д.А.Ф.

Акт № 11
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 04.04. 2024 г.

Время проверки: 9.00 час.

Цель проверки: организация питания детей в школе.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Кумукова М.И.- родитель 6 «А», 1 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

Комиссией было проверено:

-организация хранения продуктов питания; наличие продуктов; наличие сопроводительных документов на продукты.

-помещения для приготовления пищи: хранение инвентаря и оборудования; наличие маркировки на инвентаре и оборудовании; наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед.

-обеденный зал :

-выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка); выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;

-качество приготовления пищи на завтрак, обед: сервировка, рассадка.

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
- ▲ имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки);
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.

Приготовленная пища доброкачественная ,вкусная. Температура подачи соблюдена.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

-Темирова Ф.А.

-Синельникова А. С.

-Хачукова М.А.

-Хапаева Л.А.

-Мисходжева Д.С.

-Салпагарова З.И.

-Кумукова М.И.

-Джемакулова А. Р.

Ознакомлена: З.И. П. Д.И.

Акт № 12
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Центр образования №11»

Дата: 10.04.2024 г.

Время: 12:30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Кумукова М.И.- родитель 6 «А», 1 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов. 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; 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.
- 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.
- Бракеражная комиссия 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.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Ознакомлена: З/П Д/П

Акт № 13

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 19.04.2024 г.

Время проверки: 13.40 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Хожева Ж.В.- родитель 6 «А», 3 «Б» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Блюда соответствуют утвержденному меню, нормы выдачи пищи по объёму и температура соблюдены. Запрещенная продукция в столовой не реализуется.
3. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. Весь инвентарь и оборудование маркирован. В наличии имеются все документы (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников) Выполняются все санитарные требования по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
4. Ученики приходят в столовую по утвержденному графику в сопровождении классного руководителя.
5. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

Выводы: комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное меню, которое размещено на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Фельдшер и ответственный за организацию питания следят за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой на начало учебного года. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

-Темирова Ф.А.

--Хачукова М.А.

-Пшеунетлова И. М.

-Мисходжева Д.С.

-Джемакулова А. Р.

-Салпагарова З.И.

Хожева Ж.В

-Синельникова А. С.

Ознакомлена зав.производством

Джантемирова Ф.Ю.

Акт № 14

проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 24.04. 2024 г.

Время проверки: 11.00 час.

Цель проверки:

1. Качество работы по организации питания учащихся.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Хожева Ж.В.- родитель 6 «А», 3 «Б» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи на стенде столовой;
- график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов, питание учащихся льготных категорий и платное, за счет родительских пожертвований.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младшим школьникам;
- питание всех категорий обучающихся осуществляется в соответствии с новыми требованиями СанПин (по два класса одновременно, за столом по два ученика, при входе обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется меню, которые размещены на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Хожева Ж.В.- родитель 6 «А», 1 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

Ознакомлена зав.производством

Джантемирова Ф.Ю.

Акт № 15

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 07.05.2024 г.

Время проверки: 8.30 час.

Цель проверки:

Организация питания учащихся; работа столовой.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено: -

Школьная столовая рассчитана на 120 посадочных мест. Ежедневно до половины девятого утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выход блюд соответствует возрасту. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется холодильники, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой на начало учебного года. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

-Темирова Ф.А.

--Хачукова М.А.

-Пшеунетлова И. М.

-Мисходжева Д.С.

-Джемакулова А. Р.

-Салпагарова З.И.

-Синельникова А. С.

-Хапаева Л.А.

Ознакомлена зав.производством

Джантемирова Ф.Ю.

Акт № 16

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 15.05.2024 г.

Время проверки: 13.40 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Кумукова М.И.- родитель 6 «А», 1 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

▲ 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.

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 раковины 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.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется меню, которые размещены на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

-Темирова Ф.А.

--Хачукова М.А.

-Пшеунетлова И. М.

-Мисходжева Д.С.

-Джемакулова А. Р.

-Салпагарова З.И.

-Синельникова А. С.

-Хапаева Л.А.

Ознакомлена зав.производством

Джантемирова Ф.Ю.

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 20.05.2024 г.

Время проверки: 13.40 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Дышекова С.А.- родитель 6 «Б», 2 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

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.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. 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.

Медицинский работник 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.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

-Темирова Ф.А.

--Хачукова М.А.

-Пшеунетлова И. М.

-Мисходжева Д.С.

-Джемакулова А. Р.

-Салпагарова З.И.

-Дышекова С.А.

-Синельникова А. С.

Ознакомлена зав.производством

Джантемирова Ф.Ю.

Акт № 18

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 29.05.2024 г.

Время проверки: 13.40 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Жапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Хожева Ж.В.- родитель 6 «А», 3 «Б» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

На момент проверки установлено:

-горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, учащимся первой смены предоставляется бесплатный горячий завтрак, второй смены – бесплатный обед.

-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

-сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется разнообразная выпечка, которая пользуется спросом у учащихся.

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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

-Темирова Ф.А.

--Хачукова М.А.

-Пшеунетлова И. М.

-Мисходжева Д.С.

-Джемакулова А. Р.

-Салпагарова З.И.

Хожева Ж.В

-Синельникова А. С.

Ознакомлена зав.производством

Джантемирова Ф.Ю.

Акт № 19

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 05.09.2024 г.

Время проверки: 9.00

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Хожева Ж.В.- родитель 6 «А», 3 «Б» класс;
- Синельникова А. С.-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

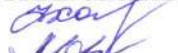







составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Центр образования №11»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется утвержденное меню, график (питания) приёма пищи, график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, колпаках 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 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания учащимся начальных классов.
- 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;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется различная выпечка, что пользуется спросом у учащихся. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

- Темирова Ф.А. 
- Хачукова М.А. 
- Пшеунетлова И. М. 
- Мисходжева Д.С. 
- Джемакулова А. Р. 
- Салпагарова З.И. 
- Хожева Ж.В. 
- Синельникова А. С. 

Ознакомлена зав.производством 

Джантемирова Ф.Ю.

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 13.09.2024 г.

Время проверки: 10.30

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Хапаева Л.А.-родитель 3 «А» класс;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Хожева Ж.В.- родитель 6 «А», 3 «Б» класс;
- Синельникова А. С.-;председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию.

На момент проверки установлено:

- Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
- Дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
- Обеденная мебель, столовая посуда соответствует нормам .
- Правила личной гигиены всеми участниками соблюдаются.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Все классные руководители сопровождают свои классы во время посещения столовой.

Все моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте, недоступном для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В зале висит меню, утвержденное директором школы, где расписаны масса, цена, пищевые вещества , энергическая ценность , витамины и минеральные вещества изготавливаемых блюд.









Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

На раздаче выставлены контрольные блюда.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с необходимой документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов организовано в полном объеме.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

- Темирова Ф.А. 
- Хачукова М.А. 
- Пшеунетлова И. М. 
- Мисходжева Д.С. 
- Джемакулова А. Р. 
- Салпагарова З.И. 
- Хожева Ж.В. 
- Синельникова А. С. 

Ознакомлена зав.производством



Джантемирова Ф.Ю.