

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ №19 г.Хасавюрт

10.09.2021г.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ СОШ №19

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1.Тааева Х.Х.- ответственный за организацию питания

2.Алдатова Д.- председатель родительской общественности, 4 класс

3. Жанаева А.Ю.- представитель родительской общественности, 1 класс

4.Ахмедова А.А.- представитель родительской общественности, 1 класс

5.Рашидова А.Р.- представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №19

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

1.Алдатова Д. _____

3. Жанаева А.Ю. _____

4.Ахмедова А.А. _____

5.Рашидова А.Р. _____

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ №19 г.Хасавюрт

20.10.2021г.
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
1. Тааева Х.Х. - ответственный за организацию питания
2. Османова Д.И. - председатель родительской общественности, 1а класс
3. Ахмедханова З.А. - представитель родительской общественности, 1б класс
4. Ахмедова А.А. - представитель родительской общественности, 1в класс
5. Рурахмаева А.Х. - представитель родительской общественности, 1г класс
6. Занкарханова С.И. - представитель родительской общественности 1д класс

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №19

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 4 класс.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии со проводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МКОУ СОШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Османова Д.И. - 
2. Рурахмаева А.Х. - 
3. Ахмедханова З.А. - 
4. Ахмедова А.А. - 
5. Занкарханова С.И. - 

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ№19

10.12.2021г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ№19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Тааева Х.Х. - ответственный за организацию питания

2. Магомедова Макка Ахмедова _____

3. Алиева Асият Сулеймановна _____

4. Арсланбекова Дамиля Арсланбековна _____

5. Абулгасанова Алжанат Гаджиева _____

6. Касумова Патимат Абдулмусаева _____

7. Карагишиева Аминат Магомедовна _____

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ№19

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 17 декабря 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. 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.

- Медицинский работник и администрация школы 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 МКОУ СОШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Магомедова Макка Ахмедова _____
 Алиева Асият Сулеймановна _____
 Арсланбекова Дамиля Арсланбековна _____
 Абулгасанова Алжанат Гаджиева _____
 Касумова Патимат Абдулмусаева _____
 Карагишиева Аминат Магомедовна _____

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ №19

11.02.2022г.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Тааева Х.Х. - ответственный за организацию питания

2. Эльдарханова Н.А.

3. Алибекова Е.Р.

4. Ибрагимова Г.Т.

5. Омарова А.А.

6. Гусенова Х.М.

7. Гагиева З.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №19

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
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.
- Организация питания: у входа в столовую учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 4 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.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время

Вывод: в МКОУ СОШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Тааева Х.Х. _____
2. Эльдарханова Н.А. _____
3. Алибекова Е.Р. _____
4. Ибрагимова Г.Т. _____
5. Омарова А.А. _____
6. Гусенова Х.М. _____
7. Гагиева З.С. _____

Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ №19

11.03.2022г.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Тааева Х.Х. - ответственный за организацию питания

1. Пажудиновна З.Ю.

2. Гаджиева А.Н.

3. Жанхуватова З.Т.

4. Сулейманова С.М.

5. Малачаева Б.Г.

6. Нурсамадова Д.Ж.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №19

На момент проверки установлено:

- Школьной столовой на 11.03 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.
- 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. 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в МКОУ СОШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Тааева Х.Х. _____
1. Пажудиновна З.Ю. _____
2. Гаджиева А.Н. _____
3. Жанхуватова З.Т. _____
4. Сулейманова С.М. _____
5. Малачаева Б.Г. _____
6. Нурсамадова Д.Ж. _____

Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ №19

19.04.2022г.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ №19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Тааева Х.Х. - ответственный за организацию питания

2. Алдатова Д. - председатель родительской общественности, 4 класс

3. Жанаева А.Ю. - представитель родительской общественности, 1 класс

4. Ахмедова А.А. - представитель родительской общественности, 3 класс

5. Рашидова А.Р. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №19

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 19 апреля 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.
- 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 своевременно.
- 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины и электросушилки для рук.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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 МКОУ СОШ №19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Тааева Х.Х. _____
2. Алдатова Д. _____
3. Жанаева А.Ю. _____
4. Ахмедова А.А. _____
5. Рашидова А.Р. _____