## Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ СОШ №14

08.09.2022 г.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации

питания в МБОУ СОШ №14

  Мы, группа родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №14

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №14

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

        Группа родительского контроля:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

Акт №2

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ СОШ №14

13.10.2022 г.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №14, организация работы столовой.

     Мы, группа родительского контроля по питанию:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №14

        На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс ( бесплатное питание получают школьники 1-4 классов и малообеспеченные учащиеся 5-11 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;
* висит график посещения столовой учащимися,
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* потоки разведены по времени в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими правилами,
* 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 содержится в таре, закрытой крышками, в столовой имеются в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
* Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что 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 содержится в таре, закрытой крышками.
* Вес порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МБОУ СОШ №14 организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Группа родительского контроля:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

  Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ СОШ №14

23.11.2022 г.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №14, организация работы столовой.

     Мы, группа родительского контроля по питанию:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №14.

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
* 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, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
* Для мытья рук установлены умывальные раковины.
* 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 СОШ№14 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.

Группа родительского контроля:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

  Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ СОШ №14

12.12.2022 г.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №14, организация работы столовой.

     Мы, группа родительского контроля по питанию:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №14

        На момент проверки установлено:

* Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «Об организации контроля за организацией и качеством горячего школьного питания», «Положения о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №14»
* 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 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 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец.
* В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
* Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

**Вывод:** в МБОУ СОШ №14 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.

Группа родительского контроля:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

  Акт № 5

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ СОШ №14

12.01.2023 г.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №14

     Мы, группа родительского контроля по питанию:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №14

На момент проверки установлено:

* В наличии имеется график (питания) приема 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 1-11 классов

**ВЫВОД:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актом. Оценка работы школьной столовой удовлетворительна.

**Предложено:** при организации питания применять йодированную соль и регулярно проводить С-витаминизацию третьих блюд.

Группа родительского контроля:

Музыка Л.Н.

Калина Л.В.

Чуракова Н.Е