

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания.

25.02.2021г.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля: - выявление нарушений при организации питания.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка по питанию в прогимназии.

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 классах;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая, места для приема пищи в дошкольных группах соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания.

17.03.2021г.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля: - предоставление горячего питания, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка организации горячего питания в дошкольных группах и начальной школе.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся в детском саду и начальной школе;
- 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 и воспитанниками;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, дошкольные группы получают питание в групповых помещениях;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в прогимназии организовано предоставление горячего питания школьников и дошкольников в соответствии с требованиями. Комиссия признала работу столовой, пищеблоке, организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Прогимназия №66/1».

05.07.2021г.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля: - выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Прогимназия №66/1»,

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка что была проведена проверка организации горячего питания в дошкольных группах.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем воспитанников в детском саду;
- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов;
- уборка обеденных столов 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;
- дошкольные группы получают питание в групповых помещениях;
- сотрудниками пищеблока соблюдаются все санитарные нормы;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- в родительском уголке на видном месте меню, утвержденное директором прогимназии, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- медицинский работник следит за организацией питания в прогимназии, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в прогимназии организовано предоставление горячего питания дошкольников в соответствии с требованиями. Комиссия признала работу пищеблока и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.