

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «Прогимназия №3 г.Баксана».

02.09.2024г

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации
питания в МКОУ «Прогимназия №3 г.Баксана».

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Тяжгова А.М.

Гетежева М.Х.

Нырова Ф.М.

Тхакахова А.Ж.

Тхагужокова Д.К.

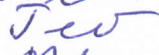
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
На момент проверки установлено:

- 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 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 СанНиНами.

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

Члены комиссии родительского контроля:

Тяжгова А.М. 

Гетежева М.Х. 

Нырова Ф.М. 

Тхакахова А.Ж. 

Тхагужокова Д.К. 

Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «Прогимназия №3 г.Баксана».

11.11.2024г0.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школь-
никам ОУ , организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Тяжгова А.М.

Гетежева М.Х.

Нырова Ф.М.

Тхакахова А.Ж.

Тхагужокова Д.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ОУ

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 классы.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадоч-
ных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- 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;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопро-
водительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в
столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холо-
дильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в ОУ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы.
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претен-
зий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Тяжгова А.М. 

Гетежева М.Х. 

Нырова Ф.М. 

Тхакахова А.Ж. 

Тхагужокова Д.К. 

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «Прогимназия №3 г.Баксана».

03.03.2025гг.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в ОУ,
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Тяжгова А.М.

Гетежева М.Х.

Нырова Ф.М.

Тхакахова А.Ж.

Тхагужокова Д.К.

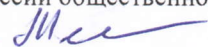
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ОУ.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 - 4 классов,
- Школьной столовой на 03 марта 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 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: ОУ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Тяжгова А.М. 

Гетежева М.Х. Нырова Ф.М. 

Тхакахова А.Ж. 

Тхагужокова Д.К. 

Акт №4
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «Прогимназия №3 г.Баксана».

07.04.2025г.
Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в
ОУ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Тяжгова А.М.

Гетежева М.Х.

Нырова Ф.М.

Тхакахова А.Ж.

Тхагужокова Д.К.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ОУ

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».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте ОУ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- 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 2 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.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: в ОУ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Тяжгова А.М. 

Гетежева М.Х. 

Нырова Ф.М. 

Тхакахова А.Ж. 

Тхагужокова Д.К. 