

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской.

02.12.2020.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сосновая И.Н. директор школы

Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз

Степанченко М.В. член совета по питанию

Клименко Т.В. член совета по питанию.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской.

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 СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- 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 3 раковин 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.

- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

**Вывод:** в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Сосновая И.Н. директор школы

Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз

Степанченко М.В. член совета по питанию

Клименко Т.В. член совета по питанию.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сосновика И.Н. директор школы

Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз

Степанченко М.В. член совета по питанию

Клименко Т.В. член совета по питанию.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в столовой МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания (меню) в полном объеме. Представлены приказы «О создании бригадной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Информация о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания и образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской размещена следующая информация об организации питания: приложения о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания.
- Было проведено контрольное исследование и дегустации членами комиссии меню завтраков.
- При дегустации родители отметили, что качество достаточно высокое, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания у входа в столовую стоит дежурный, обращает внимание на то, что перед собой нужно иметь руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест для детей нет. Все классные руководители обслуживают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Возможность накрытия столов вместо вытерты, используются специальные прихватки для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда включена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.



**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации питания**  
**(Родительский контроль)**

Название образовательной организации:

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 16 им. К.И. Недурובה ст. Украинская**

Адрес организации:

**352055 Краснодарский край Павловский район ст. Украинская ул. Школьная 14**

Дата и время заполнения:

*02.12.20 12.10*

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

*Берришадлова Ю.Р. ч.о. завхоз*

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

*Мехашенко М.В., Кашиненко Г.В.*

**ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ**

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Продукты произведены в Краснодарском крае	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

замечаний нет

---



---

Подпись участников мониторинга:

<u>Гурмадилова Ю.Р.</u> (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
<u>Степанова М.В.</u> (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
<u>Жамалова Т.В.</u> (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)