

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник

01.09.2020.  
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.



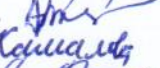

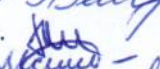
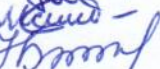



Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Антоненко О.В., Ибрахимов Э., Ибрахимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И.,  
Акопян А.В., Мардалиева Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.,  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пункта раздачи соответствует санитарным нормам и правилам;
- сотрудники пункта раздачи в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, готовые блюда 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 СаНиНами.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Антоненко О.В.   
Ибрахимова Х.Н.   
Жумалиева А.Х.   
Камалова И.И.   
Акопян А.В.   
Мардалиева Г.Х.   
Мамедова С.У.   
Исмаилов Н.Б.   
Лукьяненко Л.Г. 

Акт №2  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник

10.09.2020.  
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.




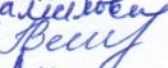
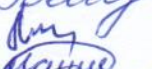




Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Антоненко О.В., Ибрахимов Э., Ибрахимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И.,  
Акопян А.В., Мардалиева Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.,  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется обучающимся школы с 1- 9 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- 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;
  - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
  - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
  - Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Антоненко О.В.   
Ибрахимова Х.Н.   
Жумалиева А.Х.   
Камалова И.И.   
Акопян А.В.   
Мардалиева Г.Х.   
Мамедова С.У.   
Исмаилов Н.Б.   
Лукьяненко Л.Г. 

Акт №3  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник

10.09.2020.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.






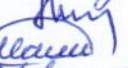
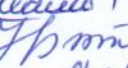
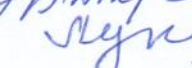

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Антоненко О.В., Ибрахимов Э., Ибрахимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И.,  
Акопян А.В., Мардалиева Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.,  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов, детей из малообеспеченных семей, детей с ОВЗ и инвалидов.
- Школьной столовой на 10 сентября 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 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 и названия кулинарных изделий.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс бесплатно, с 5 по 9 классы дети из малообеспеченных семей, детям с ОВЗ и инвалидам. Комиссия признала организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Антоненко О.В.   
Ибрахимова Х.Н.   
Жумалиева А.Х.   
Камалова И.И.   
Акопян А.В.   
Мардалиева Г.Х.   
Мамедова С.У.   
Исмаилов Н.Б.   
Лукьяненко Л.Г. 

Акт №4  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник

28.09.2020.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Антоненко О.В., Ибрахимов Э., Ибрахимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И.,  
Акопян А.В., Мардалиева Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.,  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме, «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-ООШ №20 х.Сальский Кагальник размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 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 трех сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, на столах присутствуют салфетки
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-9 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

**Вывод:** в МБОУ-ООШ №20 х.Сальский Кагальник организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Антоненко О.В.

Ибрахимова Х.Н.

Жумалиева А.Х.

Камалова И.И.

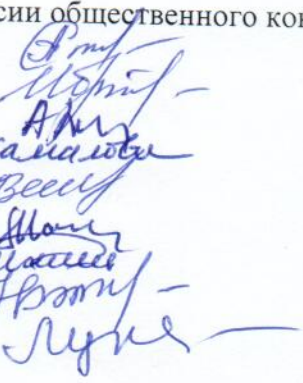
Акопян А.В.

Мардалиева Г.Х.

Мамедова С.У.

Исмаилов Н.Б.

Лукьяненко Л.Г.



### Протокол 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.10.2020 г.

Время проверки: 10-00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

#### **Родительский контроль в составе:**

- 1.Зверева Л.И.- ответственный за организацию питания
  - 2.Председатели родительского комитета классов : Ибрахимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И., Акопян А.В., Мардалиевна Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.
- составили настоящий протокол в том, что 13 октября 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работником 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.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.
- 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.
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи
- Не допускается присутствие учащихся в производственном помещении столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с резкой хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор).
- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- 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 МБОУ – ООШ №20 х.Сальский Кагальник организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Знакомиться с меню на сайте школы.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Зверева Л.И.	<i>Зверева</i>
Ибраимова Х.Н.	<i>Ибраимова</i>
Жумалиева А.Х.	<i>Жумалиева</i>
Камалова И.И.	<i>Камалова</i>
Акопян А.В.	<i>А. Акопян</i>
Мардалиевна Г.Х.	<i>Мардалиевна</i>
Мамедова С.У.	<i>Мамедова</i>
Исмаилов Н.Б.	<i>Исмаилов</i>
Лукьяненко Л.Г.	<i>Лукьяненко</i>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –  
основная общеобразовательная школа № 20 х. Сальский Кагальник

Протокол 6  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.11.2020 г.

Время проверки: 10-00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

**Родительский контроль в составе:**

1. Зверева Л.И. - ответственный за организацию питания

2. Председатели родительского комитета классов : Ибраимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И., Акопян А.В., Мардалиевна Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.

составили настоящий протокол в том, что 17.11. 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает, мебель, посуда, салфетки – имеются в достаточном количестве.
6. Имеется график (питания) приёма пищи. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудник столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, халат, косынка).

**Вывод:** в МБОУ – ООШ №20 х.Сальский Кагальник организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

2. Знакомиться с меню на сайте школы.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Зверева Л.И.	<i>Зверева</i>
Ибраимова Х.Н.	<i>Ибраимова</i>
Жумалиева А.Х.	<i>Жумалиева</i>
Камалова И.И.	<i>Камалова</i>
Акопян А.В.	<i>А. Акопян</i>
Мардалиевна Г.Х.	<i>Мардалиевна</i>
Мамедова С.У.	<i>Мамедова</i>
Исмаилов Н.Б.	<i>Исмаилов</i>
Лукьяненко Л.Г.	<i>Лукьяненко</i>



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –  
основная общеобразовательная школа № 20 х. Сальский Кагальник

Протокол 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 22.12.2020 г.

Время проверки: 10-00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических  
требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Зверева Л.И. - ответственный за организацию питания
2. Председатели родительского комитета классов : Ибрахимова Х.Н., Жумалиева А.Х., Камалова И.И., Акопян А.В., Мардалиевна Г.Х., Мамедова С.У., Исмаилов Н.Б., Лукьяненко Л.Г.  
составили настоящий протокол в том, что 22.12. 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

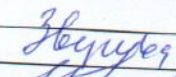
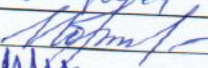

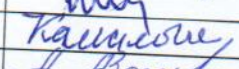
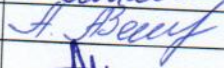

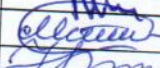
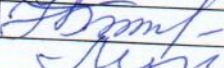
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает, в наличии имеется график (питания) приёма пищи
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудник столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, халат, косынка).

**Вывод:** в МБОУ – ООШ №20 х.Сальский Кагальник организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Зверева Л.И.	
Ибраимова Х.Н.	
Жумалиева А.Х.	
Камалова И.И.	
Акопян А.В.	
Мардалиевна Г.Х.	
Мамедова С.У.	
Исмаилов Н.Б.	
Лукьяненко Л.Г.	