

Акт № 16

по итогам проведения общественного контроля питания в в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

24.05.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 24 мая было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-2 классов:

Каша гречневая рассыпчатая

Тефтели из мяса птицы с соусом

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Фрукт свежий – банан.

Для 3-4 классов:

Суп картофельный на курином бульоне с курицей

Рис отварной

Колбаски рубленые

Компот из сухофруктов

Хлеб ржано-пшеничный

Фрукт свежий – яблоко.

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – вафля.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.

- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 11,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
 Власенко Т. В.
 Ворона О. М.
 Коновалова О. А.
 Лисица Р. О.

Лисица
Ворона
Власенко
Крысь
Лисица

Акт № 15

по итогам проведения общественного контроля питания в в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

10.05.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов.
- Школьной столовой на 10 мая было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-2 классов:

Запеканка творожная со сгущённым молоком

Чай с сахаром и лимоном

Сок фруктовый

Для 3-4 классов:

Рассольник Ленинградский со сметаной

Картофельное пюре

Биточки рыбные

Компот из смеси свежих плодов

Хлеб ржано-пшеничный

Для детей с ОВЗ дополнительно: фрукт свежий – яблоко.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 12,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
Власенко Т. В.
Ворона О. М.
Коновалова О. А.
Лисица Р. О.

Унеч
М.Вл
Ворон
Конов
Лисица

Акт № 14
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

26.04.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 26 апреля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-2 классов:

Каша гречневая рассыпчатая

Тефтели из мяса птицы с соусом

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Фрукты свежие банан

Для 3-4 классов:

Суп картофельный на курином бульоне и курицей

Рис отварной

Колбаски рубленые

Компот из сухофруктов

Хлеб ржано-пшеничный

Овощи свежие помидор

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 11,5 % .

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
 Власенко Т. В.
 Ворона О. М.
 Коновалова О. А.
 Лисица Р. О.

Лисица Р. О.
Коновалова О. А.
Ворона О. М.
Власенко Т. В.
Крысь Н. И.

Акт № 13
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

05.04.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 05 апреля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Каша гречневая рассыпчатая

Поджарка

Кофейный напиток на молоке

Хлеб пшеничный

Киви

Для 4 классов:

Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной

Пельмени отварные

Компот из свежих плодов

Хлеб ржано-пшеничный

Овощи свежие (огурец)

Киви

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – вафля.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 11,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
 Власенко Т. В.
 Ворона О. М.
 Коновалова О. А.
 Лисица Р. О.

Унеча
Т. В. Власенко
Конд
Лисица

Акт № 12
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

22.03.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Крысь Н. И.
Коновалова О. А.
Ворона О. М.
Власенко Т. В.
Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 22 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Каша гречневая рассыпчатая
Поджарка
Кофейный напиток на молоке
Хлеб пшеничный
Киви

Для 4 классов:

Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной
Рагу из птицы
Чай с сахаром
Хлеб ржано-пшеничный
Овощи свежие (помидор)
Киви

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 13,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
 Власенко Т. В.
 Ворона О. М.
 Коновалова О. А.
 Лисица Р. О.

Сидорова
М. В. В.
Ворова
Кондратьева
Лисица

Акт № 11

по итогам проведения общественного контроля питания в в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

09.03.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов.
- Школьной столовой на 9 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Омлет с сыром

Каша молочная рисовая с сахаром

Какао с молоком

Хлеб пшеничный

Сыр порционнно

Яблоко

Для 4 классов:

Борщ с капустой и картофелем

Плов из мяса птицы

Напиток из свежих плодов

Хлеб ржано-пшеничный

Мандарин

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 12,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
Власенко Т. В.
Ворона О. М.
Коновалова О. А.
Лисица Р. О.

Зайца
М. В. -
Вал
Харков
Лисица

Акт № 10
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

16.02.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 16 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Макарон отварной с маслом

Колбаса домашняя

Какао с молоком

Сыр порционно

Хлеб пшеничный

Сок фруктовый

Для 4 классов:

Лапша домашняя с курицей

Плов

Кисель из концентратов

Хлеб ржаной

Киви

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 11,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
 Власенко Т. В.
 Ворона О. М.
 Коновалова О. А.
 Лисица Р. О.

Зубов
Т. Власенко
Ворона
Коновалова
Лисица

Акт № 9

по итогам проведения общественного контроля питания в в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

06.02.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Крысь Н. И.

Коновалова О. А.

Ворона О. М.

Власенко Т. В.

Лисица Р. О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 6 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Биточки из птицы с соусом

Макароны отварные с маслом

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Сыр порционно

Банан

Для 4 классов:

Суп картофельный с бобовыми с курицей

Рыба припущенная

Картофельное пюре

Компот из свежих плодов

Хлеб ржано-пшеничный

Овощи порционные солёные огурец

Киви

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 11,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Крысь Н. И.
 Власенко Т. В.
 Ворона О. М.
 Коновалова О. А.
 Лисица Р. О.

Акт № 8

по итогам проведения общественного контроля питания в в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

27.01.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.

Дмитроченко И.А.

Лакомая В. В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 27 января было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Каша рисовая рассыпчатая

Мясо отварное с соусом

Кисель из концентратов

Хлеб пшеничный

Киви

Для 4 классов:

Борщ с картофелем со сметаной

Жаркое по-домашнему

Компот из замороженных ягод

Хлеб ржано-пшеничный

Груша

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 13,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Акт № 7

по итогам проведения общественного контроля питания в в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

10.01.2023 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.

Дмитроченко И.А.

Лакомая В. В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 10 января было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Каша молочная рисовая с сахаром

Масло сливочное порционное

Какао с молоком

Сыр российский порционный

Хлеб пшеничный

Яйцо отварное

Мандарин

Для 4 классов:

Борщ с капустой и картофелем

Плов из мяса птицы

Напиток из свежих плодов

Хлеб ржано-пшеничный

Огурец солёный

Для детей с ОВЗ дополнительно: фрукт - свежее яблоко, кондитерское изделие – печенье.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 12,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

20.12.2022 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.

Дмитrochenко И.А.

Лакомая В. В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 20 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Биточки из птицы с соусом

Макароны отварные с маслом

Чай с сахаром

Сыр твёрдый порционный

Хлеб пшеничный

Яблоко

Для 4 классов:

Суп картофельный с бобовыми и с курицей

Рыба припущенная

Картофельное пюре

Компот из свежих плодов

Хлеб ржано-пшеничный

Огурец солёный

Для детей с ОВЗ дополнительно: вафля

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 13,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Handwritten signatures of the commission members, including names like Мельникова, Дмитроченко, Лакомая, Винникова, and Стагнуто.

Акт № 5
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

05.12.2022 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.

Дмитроченко И.А.

Лакомая В. В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4-классов,
- Школьной столовой на 5 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Каша рассыпчатая перловая

Гуляш

Чай с лимоном

Сыр твёрдый порционный

Хлеб пшеничный

Яблоко

Для 4 классов:

Суп с крупой на курином бульоне

Птица отварная

Овощи тушёные

Компот из сухофруктов

Хлеб ржаной

Для детей с ОВЗ дополнительно: кондитерское изделие «Чокопай».

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 11,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Handwritten signatures of the commission members, including names like Селиванова, Д.В., М.В., and others.

Акт № 4

**по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча**

25.11.2022 г.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.

Дмитроченко И.А.

Лакомая В. В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 25 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Каша рисовая рассыпчатая

Мясо отварное с соусом

Кисель из концентрата

Хлеб пшеничный

Яблоко

Для 4 классов:

Борщ с картофелем со сметаной

Жаркое по-домашнему

Компот из замороженных ягод (вишни)

Хлеб ржаной

Для детей с ОВЗ дополнительно: вафля кондитерская.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, чисткой овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- Социальный педагог 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 10,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

11.11.2022.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча - организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.
Дмитроченко И.А.
Лакомая В. В.
Винникова Т.Я.
Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 11 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Запеканка творожная со сгущенным молоком

Чай с сахаром

Яблоко

Для 4 классов:

Рассольник Ленинградский

Рыба тушёная с овощами

Пюре картофельное

Компот из смеси свежих плодов

Хлеб ржаной

Для детей с ОВЗ дополнительно: конфета кондитерская «Гулливвер».

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.

- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 12,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

25.10.2022.

Время: 11:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4-х классов в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча- организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е. Н.

Дмитrochenко И.А.

Лакомая В. В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г. В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов
- Школьной столовой на 25 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно:

Для 1-3 классов:

Макаронные изделия отварные

Биточки мясные

Какао с молоком

Хлеб крестьянский

Сыр порционно

Чокопай

Для 4 классов:

Борщ с картофелем и капустой

Плов

Хлеб ржаной

Кисель из концентратов

Помидор

Для детей с ОВЗ дополнительно: яблоко.

Меню соответствовало по содержанию 10-дневному примерному меню.

- 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.
- 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 размещено 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- 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 и мытьем рук у умывальных раковин.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 3-х классов. Отходы составили 12,5 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е. Н.
 Дмитроченко И.А.
 Лакомая В. В.
 Винникова Т.Я.
 Стагнуто Г. В.

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча

27.09.2022.

Время: 10:05

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мельникова Е.Н.

Дмитrochenко И.А.

Лакомая В.В.

Винникова Т.Я.

Стагнуто Г.В.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов.
- Школьной столовой на 27 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.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 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.
- 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.
- 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.
- Социальный педагог 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.
- Произведено взвешивание отходов от завтраков 2-х классов. Отходы составил 10,8 %.

Вывод: в МОУ-СОШ № 5 г. Унеча организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мельникова Е.Н.
Дмитроченко И.А.
Лакомая В.В.
Винникова Т.Я.
Стагнуто Г.В.

Степанов
МЧ
Винниц
Винниц