

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 3 г. Тулуна»

Акт № 1

по итогам проведения общественного контроля питания в
ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

22.01.2022.

Время: 13.00

Тема: организация и контроль за питанием учащихся.

Цель проведения: проверка соответствия цикличного меню ежедневному, организация контроля соблюдения условия хранения продуктов, организация контроля за соблюдением санитарно – гигиенических требований.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Проверку провела комиссия в составе:

Комиссия в составе:

И.о директора Корбатова И.В.

Медицинская сестра Пискунова О.А.

Социальный педагог Моисеенко Н.В.

Председатель профсоюза Кузьменкова Н.И.

Член родительского комитета Маркова С.А.

На основании проверки составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна.

На момент проверки установлено:

- В наличии имеется график (питания) приема пищи;
- В наличии график дежурства учителей и администрации;
- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках 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 бесплатным двухразовым горячим питанием учащихся 1-9 класс;
- В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания учащихся;
- Питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СанПи-Нами;
- Цикличное меню соответствует ежедневному;

- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

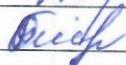
Подпись проверяющих:

И.о.директора



И.В. Корбатова

Медицинская сестра



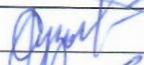
О.А. Пискунова

Социальный педагог



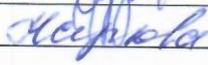
Н.В. Моисеенко

Председатель профсоюза



Н.И. Кузьменкова

член родительского комитета



С.А. Маркова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 3 г. Тулуна»

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

20.02.2022 г.

Время: 12.00 ч.

Тема: организация и контроль за питанием учащихся.

Цель проведения: предоставление горячего питания школьниками в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Директор Е.Г. Маркова

Медицинская сестра Пискунова О.А.

Секретарь родительского комитета Почтарь Р.Н.

Член родительского комитета Маркова С.А.

Член родительского комитета Криворучко О.В.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

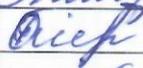
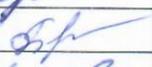
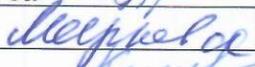
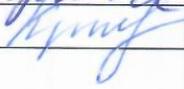
На момент проверки установлено:

- в обеденном зале на видном месте вывешено меню на данный день;
- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учащихся, им 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;
- соответствие меню-раскладки и меню, вывешенное в обеденном зале с десятидневным циклическим меню, утвержденным директором ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- члены комиссии провели пробу блюд, заявленных в меню, замечаний по вкусовым качествам блюд не было;
- не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой;
- для мытья рук установлены умывальные раковины;

- медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся;
- членами комиссии была проверена нормативная документация по организации горячего питания в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна.

Вывод: в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна организовано предоставление горячего питания учащихся с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подпись проверяющих:

<u>Директор</u>		<u>Е.Г. Маркова</u>
<u>Медицинская сестра</u>		<u>О.А. Пискунова</u>
<u>Секретарь родительского комитета</u>		<u>Р.Н. Почтарь</u>
<u>Член родительского комитета</u>		<u>С.А. Маркова</u>
<u>Член родительского комитета</u>		<u>О.В. Криворучко</u>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 3 г. Тулуна»

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля питания в
ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

15.03.2022.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Директор

Е.Г. Маркова

Медицинская сестра Пискунова О.А.

Социальный педагог Моисеенко Н.В.

Председатель профсоюза Кузьменкова Н.И.

Член родительского комитета Маркова С.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием всех 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 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 (халат или куртка, брюки, головной убор, 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.
- 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.

Вывод: в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна организовано предоставление горячего питания всем учащимся. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подпись проверяющих:

Директор		Е.Г. Маркова
Медицинская сестра		О.А. Пискунова
Социальный педагог		Н.В. Моисеенко
Председатель профсоюза		Н.И. Кузьменкова
член родительского комитета		С.А. Маркова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 3 г. Тулуна»

Акт № 4

по итогам проведения общественного контроля питания в
ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

15.04.2022.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Директор Маркова Е.Г.

Медицинская сестра Пискунова О.А.

Социальный педагог Моисеенко Н.В.

Председатель профсоюза Кузьменкова Н.И.

Член родительского комитета Маркова С.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем учащимся школы.
- 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;
 - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиНа.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов),
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в ГОКУ СКШ № 3 г. Тулуна организовано предоставление горячего питания всем учащимся Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

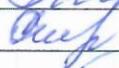
Подпись проверяющих:

Директор



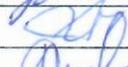
Е.Г. Маркова

Медицинская сестра



О.А. Пискунова

Социальный педагог



Н.В. Моисеенко

Председатель профсоюза



Н.И. Кузьменкова

член родительского комитета



С.А. Маркова