

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ**

Протокол

07.09.2020 г.

№ 1

**Заседания общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством школьного питания**

Присутствовали:

Тетерина О.В. – председатель комиссии
Красноперова Т.В. – секретарь комиссии

Члены комиссии:

1. Ушакова Е.Ю. - представитель педагогической общественности
2. Краснова А.В. - представитель педагогической общественности
3. Ивашова З. Т. – представитель родительской общественности
4. Долгополова Н.П. - председатель Управляющего совета

Повестка дня:

1. Обсуждение и утверждение плана работы комиссии на 2020 – 2021 учебный год
2. Нормативно – правовые документы, регламентирующие организацию и контроль школьного питания
3. Обсуждение вопросов организации школьного питания с заведующей производством Протасовой А.А.

1. **Слушали:** Тетерину О.В. которая познакомила присутствующих с целями и задачами работы школы на 2020 – 2021 учебный год. В соответствии с приказом начальника департамента образования администрации города Перми «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2020 – 2021 учебном году» и исходя из поставленных целей и задач школы Тетерина О.В. предложила обсудить и составить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством школьного питания.

Решили:

1. Утвердить план работы общественной комиссии на 2020 – 2021 учебный год, исходя от предложений членов комиссии, целей и задач работы школы (план работы прилагается).

2. В течении 2020 - 2021 учебного года реализовать план работы по контролю за школьным питанием.

Итоги голосования:

«за» - 6,

«против» - 0,

«воздержался»- 0.

2. Слушали: Гилёву Л.С. ответственного за школьное питание.

Организация школьного питания в 2020 – 2021 учебном году осуществляется на основании нормативно – правовых документов, обеспечивающих процесс организация питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 82»:

В ходе встречи установлено:

1. Организация питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 82» в 2020 – 2021 учебном году осуществляется со 2 сентября 2020 года в соответствии со статьей 37 Закона РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года и на основании:

- Приказа начальника департамента образования администрации города Перми «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2020 – 2021 учебном году»
- Положения об организации питания в МАОУ «СОШ № 82»
- Приказа руководителя об организации питания на 2020 – 2021 учебный год
- Приказа руководителя о работе школьной столовой
- Приказа руководителя о назначении ответственного за организацию школьного питания
- Положения о бракеражной комиссии
- Приказа руководителя об утверждении бракеражной комиссии
- Положения о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
- Приказа руководителя об утверждении комиссии по общественному контролю за организацией школьного питания и в соответствии с планом работы общественной комиссии;

Паева М.А., генеральный директор ООО «Профи – групп» оказывает услуги по предоставлению питания.

Питание обучающихся организовано по графику питания в две смены в соответствии с режимом работы образовательного учреждения.

Продолжительность перемен для организованного приема пищи составляет 20 минут.

(график приема пищи прилагается).

3. По возможности учитывать в работе пожелания учащихся. Отв.
Протасова А. А.

Итоги голосования:

«за» - 6,
«против» - 0,
«воздержался» - 0.

Председатель:
Секретарь:



О.В. Тетерина
Т.В. Красноперова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

АКТ № 1

**о результатах проверки осуществления контроля организации
школьного питания комиссией общественного контроля**

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Красноперова Т.В..

Члены комиссии:

Долгополова Н.П. - председатель Управляющего Совета

Краснова А.В. – представитель педагогической общественности

Ушакова Е.А. - представитель педагогической общественности

Ивашова З.Т. – представитель родительской общественности

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Контроль санитарного состояния обеденного зала.
2. Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин, сколов на посуде)
3. Проверка наличия столовых приборов
4. Контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.
5. Анкетирование учащихся с целью получения объективной информации об организации школьного питания.

Время проведения проверки: 16.09.2020 года, в 10.00 часов.

В ходе проверки установлено:

1. Контроль санитарного состояния обеденного зала

В школьной столовой питание обучающихся предоставляется в соответствии с режимом работы МАОУ «СОШ № 82» и с соблюдением мероприятий,

реализуемых в связи с угрозой распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) в Пермском крае.

При входе в обеденный зал и дополнительный зал для приема пищи установлены приборы для обработки рук, все обучающиеся проходят дезинфекцию рук. В обеденном зале столы расставлены на расстоянии 1,5 метра друг от друга, столы чистые, на столах расставлены салфетки. Пол и плинтуса чистые. Посторонних предметов в обеденном зале нет.

2. Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин, сколов на посуде)

Школьная столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3. Столовые приборы

(ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

4. Контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.

Согласно графику приема пищи, питание предоставлялось бесплатное ученикам 1 классов. Учащиеся получали питание в виде завтрака. На стенде было представлено меню на 16.09.2020 года.

Завтрак:

Яйца вареные

Котлеты рыбные любительские

Пюре картофельное

Сок фруктовый

Хлеб пшеничный

Хлеб столовый

Предоставленный завтрак соответствует примерному, 24-дневному меню. В бракеражном журнале есть отметки трех членов бракеражной комиссии о разрешении приготовленных блюд к отпуску.

В ходе проверки взято под контроль соответствие веса котлеты рыбной любительской путем взвешивания 5 отдельно взятых порций (без гарнира). Установлено, что вес всех 5 порций был примерно одинаковым по массе, и составлял:

1 порция – 100 граммов

2 порция – 100 граммов

3 порция - 101 граммов

2 порция – 100 граммов

3 порция - 102 граммов

Также взято под контроль соответствие общего веса порции путем взвешивания 5 отдельно взятых порций.

Установлено, что вес всех 5 порций был одинаковым по массе, и составлял:

1 порция – 250 граммов

2 порция – 251 граммов

3 порция - 250 граммов

2 порция – 250 граммов

3 порция - 252 граммов

Комиссия сняла пробу:

- Котлеты рыбные плотной консистенции, сохраняют свою форму, мягкие, без посторонних запахов, соответствуют вкусовым качествам.

- Пюре картофельное однородной массы, без комочков, вкус свойственный картофельному пюре, с привкусом сливочного масла, без посторонних запахов.

5. Анкетирование учащихся с целью получения объективной информации об организации школьного питания.

В результате анкетирования (8 – 11 классы) установлено следующее:

Школьникам была предложена анкета по организации питания в школьной столовой.

Вопросы анкеты:

1.Посещаете ли вы школьную столовую:

- ежедневно – 83

- иногда – 9

- никогда – 5

2. Если не посещаете, то по какой причине:

- питание в школе стоит дорого – 2

- плотно завтракаете дома – 1

- не нравится школьная еда – 0

- деньги, выдаваемые родителями на питание в школе, тратите на другие личные нужды – 1

- беру еду с собой из дома – 0

- не знаю - 1

3.Что вы кушаете в школьной столовой:

– обед - 9

– завтрак - 36

– бесплатное питание - 38

4. Удовлетворены ли вы качеством приготовления пищи в школьной столовой :

- да – 67

- иногда – 12

- нет - 4

5. Если вы недовольны качеством питания в школьной столовой, на что конкретно жалуетесь :

- есть сомнения в соблюдении санитарных норм в школьной столовой – 1

- испытываете неприятные ощущения после приема пищи - 1

- школьное питание не соответствует соблюдаемой вами диете - 1

- не вкусная еда в школьной столовой - 0

- в столовой маленькие порции - 0

- в школьной столовой нет достаточного разнообразия блюд - 0

- не знаю - 1

6. Если бы работа школьной столовой оценивалась по пятибальной системе, что бы вы поставили :

- 1 балл – 0 чел.

- 2 балла - 0

- 3 балла - 2

- 4 балла - 10

- 5 баллов - 71

7. Имеется ли в школе в доступном месте для всех родителей и учащихся стенд с подробной информацией об услугах по организации питания и меню:

- имеется - 78

- имеется, но давно не обновлялась – 0

- отсутствует - 0

- не знаю - 5

8. Проводятся ли в школе с вами занятия по вопросам здорового питания:

- проводятся на систематичной основе по специальным программам - 12

- проводятся иногда (классные часы, беседы.....) - 71

- не проводятся - 0

- не знаю – 0

Выводы:

1. Санитарно – техническое состояние обеденного зала соответствует нормам СанПиНа 2.4.5.2409-08

2. Школьная столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

АКТ № 2

**о результатах проверки осуществления контроля организации
школьного питания комиссией общественного контроля**

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Туманова Н.А.

Секретарь - Красноперова Т.В.

Члены комиссии:

Долгополова Н.П. - председатель Управляющего Совета

Краснова А.В. – представитель педагогической общественности

Ушакова Е.А. - представитель педагогической общественности

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся
2. Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований

Время проведения проверки: 14.10. 2020 года, 10.15 часов, 1 смена.

1. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся

В ходе проверки установлено:

В столовую школьники входили организованно, со своим классом в сопровождении учителя, при входе проводили дезинфекцию рук.

По предварительным заявкам от классов были накрыты столы для приема пищи. К приходу обучающихся столы были накрыты: на столе в хлебницах был хлеб, салат из белокочанной капусты был разложен в порционные салатники, вилки в специальной подставке для столовых приборов, салфетки в салфетницах, одновременно с приходом обучающихся сотрудники столовой заканчивали расставлять вторые блюда. Каждый класс принимал пищу за своим определенным столом. Обучающиеся, получающие бесплатное питание, принимали пищу вместе с классом. Школьники получали завтрак: салат из капусты белокочанной, тефтели рыбные, картофельное пюре, кофейный напиток с молоком, батон нарезной.

Членами комиссии был проведен опрос обучающихся 5 классов (5а, 5в, 5г, 5е, 5и) классов с целью проверки соблюдения культуры обслуживания. Из опроса обучающихся выяснилось, что блюда были теплые, еда на тарелке смотрелась эстетично, еда была вкусной, культура обслуживания персоналом столовой на хорошем уровне.

Выводы:

Обслуживание учащихся на достаточном уровне.

2. Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований

В ходе проверки установлено:

Заведующей производством Протасовой А.А. были представлены протоколы лабораторных испытаний от 23.09.2020 года.

1. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (по СанПину 2.4.5.2.409-08 берется не менее 2-3 блюд исследуемого приема пищи 1 раз в квартал)

Заключение лабораторных испытаний: Предложенные образцы пищи соответствуют требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Выводы:

Лабораторные и инструментальные исследования ООО «компания «Профи-групп» осуществляет своевременно. По результатам лабораторных (актам) исследований нарушений не выявлено.

Председатель
Секретарь

Туманова Н.А.
Красноперова Т.В.

Члены комиссии:

Долгополова Н.П.
Краснова А.В.
Ушакова Е.А.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения
(заведующая столовой Протасова А.А.)

(нужное подчеркнуть)

АКТ № 3

о результатах проверки осуществления контроля организации школьного питания комиссией общественного контроля

в 2020 - 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Красноперова Т.В.

Члены комиссии:

Долгополова Н.П. – председатель УС школы

Краснова А.В. – член профсоюзного комитета школы

Ушакова Е.Н. - представитель педагогической общественности

Бондаренко П.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Проверка выполнения двухнедельного меню в соответствии с 12- дневным меню
2. Контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.
3. Контроль обеспечения питьевого режима

Время проведения проверки: 18.11.2020 года, в 10.30 часов, 1 смена

1. Проверка выполнения двухнедельного меню в соответствии с 12- дневным меню

В ходе проверки установлено:

Создано 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора от 15.10.2020 года № 59-00-09/13-25822-2020, утвержденное Директором МАОУ «СОШ № 82» 09.11.2020 года № 059-08/87-01-08/4-448.

Были проверены меню с 09.11.2020 по 18.11.2020 года.

Заведующая производством Протасова А.А. придерживается набора продуктов, утвержденного 12-дневного меню СЭС.

Вывод:

Выполняется 12-дневное меню в соответствии с утвержденным меню СЭС.

2. Контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.

В ходе проверки установлено:

Учащиеся получали питание в виде завтрака.

Салат из моркови и яблок

Запеканка из творога со сгущенным молоком

Чай с лимоном

Хлеб пшеничный

Предоставленный завтрак соответствует типовому примерному 12-дневному меню. В бракеражном журнале есть отметки трех членов бракеражной комиссии о разрешении приготовленных блюд к отпуску.

В ходе проверки взято под контроль соответствие веса порций запеканки путем взвешивания 5 отдельно взятых порций.

Установлено, что вес отдельных порций соответствовал весу порций по СанПиН.

Комиссия сняла пробу:

Запеканка творожная: цвет, запах и вкус соответствует вкусовым качествам. Запеканка сохраняют свою форму, консистенция плотная, запеканка мягкая, нежная.

Чай сладкий, со лимона.

Выводы:

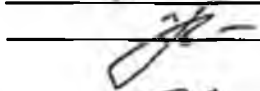
1. Ежедневное меню основного питания соответствует по выходу блюд.
2. Ежедневное меню соответствует соответствию веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.

Председатель



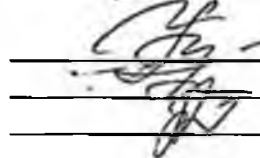
Тетерина О.В.

Секретарь



Красноперова Т.В.

Члены комиссии:




Бондаренко П.А.

Краснова А.В.

Ушакова Е.Н.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения
(заведующая производством Протасева А.А.)



(нужное подчеркнуть)

АКТ № 4

о результатах внеочередной проверки осуществления контроля организации школьного питания комиссией общественного контроля в 2020 - 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Красноперова Т.В.

Члены комиссии:

Долгополова Н.П. - председатель Управляющего Совета

Краснова А.В. – член профсоюзного комитета школы

Ушакова Е.Н. - представитель педагогической общественности

Бондаренко П.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Режим посещения столовой обучающимися и проверка гигиенических навыков перед приемом пищи
2. Контроль соответствия ежедневного меню требованиям СанПин по отпуску готовых блюд

Время проведения проверки: 25.11.2020 года, в 10.25 часов, 1 смена

1. Режим посещения столовой обучающимися и проверка гигиенических навыков перед приемом пищи

В ходе проверки установлено:

1. Классные руководители 2 - 4 классов сопровождали обучающихся в столовую, согласно графику предоставления питания после 2 урока в 9.25 минут.
2. Классные коллективы шли в столовую организованно, с интервалом 2 – 3 минуты
3. Классные руководители контролировали личную гигиену обучающихся: дети мыли руки с мылом, при входе в столовую проводили дезинфекцию рук
4. Обучающиеся рассаживались за определенные места за столами, закрепленные для каждого класса
5. Расстояние между столами для каждого класса составляло 2 метра
6. После приема пищи дети класса организованно вставали, уносили посуду, направлялись к выходу.
7. Из школьной столовой класс выходил в сопровождении классного руководителя

Вывод:

В МАОУ «СОШ №82» режим посещения столовой обучающимися организован с соблюдением мероприятий, реализуемых в связи с угрозой распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) в Пермском крае.

2. Контроль соответствия ежедневного меню требованиям СанПин по отпуску готовых блюд (тепловой режим блюд)

В ходе проверки установлено:

Учащиеся получали питание в виде завтрака.

Бутерброд с сыром

Яйцо вареное

Пудинг из творога со сгущенным молоком

Чай с лимоном

Хлеб пшеничный

Выводы:

Ежедневное меню основного питания соответствует типовому примерному 12-дневному меню. К приходу обучающихся столы были накрыты. Из опроса учеников выяснили, что запеканка теплая, мягкая, вкусная. Чай также был теплым, что соответствует нормам СанПин.

Председатель

Секретарь

Члены комиссии:

Тетерина О.В.

Красноперова Т.В

Долгополова Н.П.

Краснова А.В.

Ушакова Е.Н.

Бондаренко П.А.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения
(заведующая производством Прогаева А.А.)

(нужное подчеркнуть)

АКТ № 6

о результатах проверки осуществления общественного контроля по организации школьного питания

в 2020 - 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель:

Долгополова Н.П. – председатель Управляющего совета школы

Члены комиссии:

Красноперова Т.В. –

представитель педагогической общественности начальной школы

Краснова А.В. –

представитель педагогической общественности основной школы

Ушакова Е.Н. -

представитель родительской общественности начальной школы

Ивашова З.Т. –

представитель родительской общественности основной школы

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Контроль за качеством питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с меню
2. Контроль за организацией питания обучающихся (количество перемен, предназначенных для приема пищи, продолжительность перемен для приема пищи, график предоставления питания обучающимся, наличие меню в обеденном зале, наличие меню на сайте школы)
3. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся

Время проведения проверки: 14.01.2021 г. года, в 10.30 часов. 1 смена

1. Контроль за качеством питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с меню.

В ходе проверки установлено:

Члены комиссии наблюдали за приемом пищи обучающихся.

Обучающимся льготных категорий был предложен горячий завтрак.

Салат из белокочанной капусты

тефтели рыбные

картофельное пюре
кофейный напиток с молоком
батон нарезной.

Обучающимся льготных категорий принимали пищу за одним столом с классом. Классные руководители контролировали процесс приёма пищи. Члены комиссии опросили обучающихся льготных категорий 5б, 6е, 7а классов насколько вкусно приготовлена пища.

- Картофельное пюре - большинство опрашиваемых оценили как вкусно, Члены комиссии сняли пробу:

- Картофельное пюре – пюре однородной массы, без комочков, вкусное.

- Тефтели рыбные - мягкие, сочные, однородной массы.

Выводы:

1. Питание обучающихся льготных категорий получали в соответствии с меню

2. Качество питания обучающихся льготных категорий на хорошем уровне.

2. Контроль за организацией питания обучающихся (количество перемен, предназначенных для приема пищи, продолжительность перемен для приема пищи, график предоставления питания обучающимся, наличие меню в обеденном зале, наличие меню на сайте школы)

В ходе проверки установлено:

Для организованного приёма пищи установлены перемены продолжительностью 20 минут:

в 1 смена - после 2, 3, 4 уроков;

во 2 смена - после 2, 3, 4 уроков.

График предоставления питания, меню на 14 января для обучающихся начальной и для обучающихся основной школы, вывешаны в обеденном зале на стенде. На сайте школы меню на 14 января опубликовано.

Выводы:

1. Нарушений нет, все мероприятия по организации питания соблюдены.

3. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся

В ходе проверки установлено:

В столовую школьники входили организованно, со своим классом в сопровождении учителя, при входе проводили дезинфекцию рук.

По предварительным заявкам от классов были накрыты столы для приема пищи. К приходу обучающихся столы были накрыты: на столе в хлебницах был хлеб, салат из белокочанной капусты был разложен в порционные салатники, вилки в специальной подставке для столовых приборов, салфетки в салфетницах, одновременно с приходом обучающихся сотрудники столовой заканчивали расставлять вторые блюда. Каждый класс принимал

пищу за своим определенным столом. Обучающиеся, получающие бесплатное питание, принимали пищу вместе с классом.

Членами комиссии был проведен опрос обучающихся 5 классов (5а, 5в, 5г, 5е, 5и) классов с целью проверки соблюдения культуры обслуживания. Из опроса обучающихся выяснилось, что блюда были теплые, еда на тарелке смотрелась эстетично, еда была вкусной, культура обслуживания персоналом столовой на хорошем уровне.

Выводы:

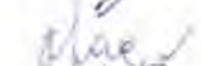



Обслуживание учащихся на хорошем уровне.


Вывод: Нарушений при проверки школьного питания не выявлено.

Председатель

 Долгополова Н.П.

Члены комиссии:

 Красноперова Т.В.
 Краснова А.В.
 Ушакова Е.Н.
 Ивашова З.Т.

С актом ознакомлен, согласен имеются возражения
(представитель ЧП Протасова А.А.) 

(нужное подчеркнуть)

АКТ № 7

о результатах проверки осуществления общественного контроля по организации школьного питания

в 2020 - 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель:

Долгополова Н.П. – председатель Управляющего совета школы
Красноперова Т.В. –
представитель педагогической общественности начальной школы
Краснова А.В. –
представитель педагогической общественности основной школы
Ушакова Е.Н. -
представитель родительской общественности начальной школы
Ивашова З.Т. –
представитель родительской общественности основной школы
составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований
2. Контроль санитарного состояния обеденного зала
3. Контроль наличия договора на дезинсекционную обработку помещений.

Время проведения проверки: 11.02.2021 г. года, в 12.30 часов. 1 смена

1. Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований.

В ходе проверки установлено:

Заведующей производством Протасовой А.А. были представлены протоколы лабораторных испытаний за 2020 год.

№ п/п	Название	Дата проведения	Номера протоколов	Количество протоколов
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи)	19.02.2020	№ 4217, 4224 № 4217, 4224 Э	1
		23.09.2020	№ 18002, 18003 № 18002, 18003 Э	1
		24.12.2020	№ 531, 540, 541, 543 № 531, 540, 541, 543 Э	1

				1
2	Микробиологические исследования калорийности, выхода и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре	24.12.2020	№ 563 № 563 Э	1
		24.12.2020	№ 560 № 560 Э	1
		24.12.2020	№ 558 № 558 Э	1
		24.12.2020	№ 548 № 548 Э	1
3	Микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	19.02.2020	№ п2031 № п2031Э	1
		23.09.2020	№ п22150 № п22150 Э	1
4	Исследование на наличие яиц гельментов	19.02.2020	№ п2029 № п2029 Э	1
		23.09.2020	№ п22148 № п22148 Э	1
5	Вода холодная питьевая	19.02.2020	№ 4203 № 4203 Э	1
		23.09.2020	№ 18022 № 18022 Э	1

Выводы: Лабораторные и инструментальные исследования заведующая производством Протасова А.А. осуществляет своевременно. По результатам лабораторных исследований нарушений не выявлено.

2.Контроль санитарного состояния обеденного зала

В ходе проверки установлено:

В обеденном зале столы чистые, на столах расставлены салфетки. Пол и плинтуса чистые. Посторонних предметов в обеденном зале нет.

Выводы: Состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам .

3.Контроль наличия договора на дезинсекционную обработку помещений.

В ходе проверки установлено:

Договор на дезинсекционную обработку помещений есть, обработка помещений производится своевременно.

Выводы: Нарушений по акта проведения дезинсекционной обработки помещений не выявлено.

Вывод: Нарушений при проверки школьной столовой не выявлено.

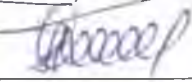
Председатель  Долгополова Н.П.

Члены комиссии:  Красноперова Т.В.

 Краснова А.В.

 Ушакова Е.Н.

 Ивашова З.Т.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения
(представитель ЧП Протасова А.А.) 

(нужное подчеркнуть)

АКТ № 8

о результатах проверки осуществления общественного контроля по организации школьного питания

в 2020 - 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель:

Долгополова Н.П. – председатель Управляющего совета школы
Красноперова Т.В. –
представитель педагогической общественности начальной школы
Краснова А.В. –
представитель педагогической общественности основной школы
Ушакова Е.Н. -
представитель родительской общественности начальной школы

Цель проверки:

1. Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: накладная с указанием даты выработки, сроки реализации. Документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат)
2. Наличие в обеденном зале утвержденного директором меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий
3. Контроль за качеством питания отдельных категорий в соответствии с меню (бесплатное питание)
4. Контроль соответствия ежедневного меню примерному меню, согласованному директором, соответствием веса порций, вкусовым качествам предлагаемых блюд
5. Контроль правил личной гигиены персонала пищеблока
6. Контроль бракеража готовой продукции, контроль проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Время проведения проверки: 11.03.2021 г. года, в 14.40 часов. 2 смена

1. Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: накладная с указанием даты выработки, сроки реализации. Документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат).

В ходе проверки установлено:

Заведующей столовой Протасовой А.А. были представлены сертификаты на творог, масло сливочное, молоко сгущенное, на овощи – капусту, картофель, морковь.

Выводы: Нарушений нет.

2.Наличие в обеденном зале утвержденного директором меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

В ходе проверки установлено:

Меню на 11 марта 2021 года для учеников начальной и основной школы в обеденном зале на стенде есть, меню утверждено директором, в меню указаны выход блюд в граммах, энергетическая ценность в калориях, углеводы, витамины, микроэлементы.

Выводы: Нарушений нет.

3. Контроль за качеством питания отдельных категорий в соответствии с меню (бесплатное питание)

В ходе проверки установлено:

Члены комиссии наблюдали за приемом пищи обучающихся.

Обучающимся льготных категорий был предложен горячий завтрак.

Бутерброд с сыром

Пудинг из творога паровой

Молоко сгущенное

Чай с лимоном

Хлеб пшеничный

Обучающимся льготных категорий принимали пищу за одним столом с классом. Классные руководители контролировали процесс приёма пищи. Члены комиссии опросили обучающихся льготных категорий 2б, 2в, 2к, 3е классов насколько вкусно приготовлена пища.

- Творожная запеканка - большинство опрошенных оценили как вкусная, сладкая.

Члены комиссии сняли пробу:

- Творожная запеканка – однородной массы, без комочков, нежная, вкусная.

Выводы:

1. Питание обучающиеся льготных категорий получали в соответствии с меню

2.Качество питания обучающихся льготных категорий на хорошем уровне. Нарушений нет.

4.Контроль соответствия ежедневного меню примерному меню, согласованному директором, соответствием веса порций, вкусовым качествам предлагаемых блюд

В ходе проверки установлено:

Меню на 11 марта 2021 года соответствует примерному 12- меню для организации питания в МАОУ «СОШ № 82», согласованное с директором. Было взято под контроль соответствие общего веса порции (творожная запеканка и сгущенное молоко) учеников 2 классов путем взвешивания 3 отдельно взятых порций.

Установлено, что вес всех 3 порций был одинаковым по массе, и составлял:

1 порция – 182 граммов

2 порция – 182 граммов

3 порция - 180 граммов

Выводы:

Ежедневное меню основного питания соответствует примерному меню и соответствию веса порций.

5. Контроль правил личной гигиены персонала пищеблока

В ходе проверки установлено:

- В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены

- Персонал в полной мере обеспечен специальной санитарной одеждой

- Персонал столовой работал в чистой санитарной одежде, волосы были убраны под колпак, работники накрывали столы в перчатках и масках

Вывод:

Условия труда работников столовой отвечают требованиям нормативных документов в области гигиены труда.

6. Контроль бракеража готовой продукции, контроль проведения витаминизации третьих и сладких блюд

В ходе проверки установлено:

1. На время проверки в бракеражном журнале были подписи трех членов бракеражной комиссии при снятии пробы (завтрак, обед).

2. Дополнительная витаминизация проводится, в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» имеются записи приготовленных третьих и сладких блюд

Выводы:

Председатель _____ Долгополова Н.П.

Члены комиссии: _____ Красноперова Т.В.

_____ Краснова А.В.

_____ Ушакова Е.Н.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения
(заведующая столовой Протасова А.А.)

(нужное подчеркнуть)

АКТ № 9

о результатах проверки осуществления контроля по организации школьного питания

в 2020 - 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель:

Долгополова Н.П. – председатель Управляющего совета школы
Азанова М.А –

представитель родительской общественности начальной школы
Винокурова С.П. -

представитель родительской общественности основной школы
Ивашова З.Т. –

представитель родительской общественности основной школы
составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

1. Выход в столовую с целью проверки отсутствия в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов
2. Анкетирование учащихся с целью получения объективной информации об организации школьного питания
3. Контроль соответствия ежедневного меню примерному меню, согласованному директором, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд
4. Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований

Время проведения проверки: 15.04.2021 года, в 14.30 часов, 2 смена

1. Проверка отсутствия в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов.

В ходе проверки установлено: на раздаче не было продуктов питания запрещенных к реализации.

Выводы: В связи с утвержденным меню на раздаче запрещённых к реализации продуктов нет.

2. Анкетирование учащихся с целью получения объективной информации об организации школьного питания.

В результате анкетирования (7 – 8 классы, 2 смена, 126 чел.) установлено следующее:

Школьникам была предложена анкета по организации питания в школьной столовой.

Вопросы анкеты:

1.Посещаете ли вы школьную столовую:

- ежедневно – 113
- иногда – 8
- никогда – 5

2. Если не посещаете, то по какой причине:

- питание в школе стоит дорого – 2
- плотно завтракаете дома – 1
- не нравится школьная еда – 0
- деньги, выдаваемые родителями на питание в школе, тратите на другие личные нужды – 2
- беру еду с собой из дома – 0
- не знаю - 0

3.Что вы кушаете в школьной столовой:

- обед - 47
- завтрак - 0
- бесплатное питание - 66

4.Удовлетворены ли вы качеством приготовления пищи в школьной столовой :

- да – 98
- иногда – 11
- нет - 4

5. Если вы недовольны качеством питания в школьной столовой, на что конкретно жалуетесь :

- есть сомнения в соблюдении санитарных норм в школьной столовой – 1
- испытываете неприятные ощущения после приема пищи - 1
- школьное питание не соответствует соблюдаемой вами диете - 1
- не вкусная еда в школьной столовой - 0
- в столовой маленькие порции - 0
- в школьной столовой нет достаточного разнообразия блюд -0
- не знаю - 1

6. Если бы работа школьной столовой оценивалась по пятибальной системе, что бы вы поставили :

- 1 балл -- 0 чел.
- 2 балла - 0
- 3 балла - 25
- 4 балла - 30
- 5 баллов - 71

7. Имеется ли в школе в доступном месте для всех родителей и учащихся

стенд с подробной информацией об услугах по организации питания и меню:

- имеется - 111

- имеется, но давно не обновлялась – 0
- отсутствует - 0
- не знаю - 15

8. Проводятся ли в школе с вами занятия по вопросам здорового питания:

- проводятся на систематичной основе по специальным программам – 25 чел.
- проводятся иногда (классные часы, беседы.....) - 85
- не проводятся -8
- не знаю – 8

Выводы:

Питание в школьной столовой получают 89% анкетированных, занятия по здоровому образу жизни ведутся – 87% анкетированных.

3. Контроль соответствия ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.

В ходе проверки установлено:

На стенде было представлено меню на 15.04.2021 года.

Обед:

- Салаг картофельный с солеными огурцами
- Суп картофельный с макаронными изделиями
- Жаркое по-домашнему
- Напиток из шиповника
- Хлеб пшеничный
- Хлеб ржаной

Предоставленный обед соответствует примерному 12-дневному меню. В бракеражном журнале есть отметки трех членов бракеражной комиссии о разрешении приготовленных блюд к отпуску.

В ходе проверки взято под контроль соответствие веса жаркого по-домашнему 5 порций обучающихся 2 классов начальной школы.

Установлено, что вес всех 5 порций был примерно одинаковым по массе, и составлял:

- 1 порция – 200 граммов
- 2 порция – 202 граммов
- 3 порция - 205 граммов
- 2 порция – 200 граммов
- 3 порция - 203 граммов

Комиссия сняла пробу:

Картофель мягкий, хорошо проварен, соответствует вкусовым качествам.

Мясо мягкое, кусочки мяса сохранили свою форму, в целом блюдо вкусное.

Выводы:

Предложенное ежедневное меню (обед) соответствуют примерному меню по набору блюд требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствию веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.

4. Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований.

В ходе проверки установлено:

Заведующей производством Протасовой А.А. были представлены протоколы лабораторных испытаний за 4 квартал 2020 года.

№ п/п	Название	Дата проведения	Номера протоколов	Количество протоколов
1	Микробиологические исследования калорийности, выхода и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре	11.01.2021 г.	№ 563 № 563 Э	1
		11.01.2021 г.	№ 560 № 560 Э	1
		11.01.2021 г.	№ 558 № 558 Э	1
		11.01.2021 г.	№ 548 № 548 Э	1

Выводы: Лабораторные и инструментальные исследования заведующая производством Протасова А.А. осуществляет своевременно. По результатам лабораторных исследований нарушений не выявлено.

Вывод: Нарушений при проверки школьной столовой не выявлено.

Председатель

Долгополова Н.П.

Члены комиссии:

Азанова М.А.

Винокурова С.П.

Ивашова З.Т.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения
(представитель ЧП Протасова А.А.)

(нужное подчеркнуть)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.04.2022.

Инициативная группа, проводившая проверку: группа общественного контроля

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	да
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Председатель комиссии: Д.р. Валюкаева Н.Б.
 Члены комиссии:
 Д.р. Аманова М.А.
 Д.р. Винокурова С.Т.
 Д.р. Ивашова З.М.