**Акт №1**

**по итогам проведения общественного контроля питания в**

**МБОУ СОШ №5 с.Терезе.**

02.09.2023

Время: 10.00

**Цель проведения** общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №5 с.Терезе.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

* + Узденов Р.Р.
	+ Айдинова А.В.
	+ Богатырев И.Дж.
	+ Узденова Ф.Д
	+ Джуккаева А.А.
	+ Урусова В.Х.
	+ Хубиева А.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №5 с.Терезе.

 На момент проверки установлено:

* в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
* в наличии график дежурства учителей и администрации;
* санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
* все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске 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 бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
* в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
* питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

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

        Члены комиссии общественного контроля:

* + Узденов Р.Р.
	+ Айдинова А.В.
	+ Богатырев И.Дж.
	+ Узденова Ф.Д
	+ Джуккаева А.А.
	+ Урусова В.Х.
	+ Хубиева А.А.

**Акт №2**

**по итогам проведения общественного контроля питания в**

**МБОУ СОШ №5 с.Терезе**.

04.10.2023

Время: 15.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №5 с.Терезе., организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

* + Узденов Р.Р.
	+ Айдинова А.В.
	+ Богатырев И.Дж.
	+ Узденова Ф.Д
	+ Джуккаева А.А.
	+ Урусова В.Х.
	+ Хубиева А.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №5 с.Терезе

        На момент проверки установлено:

* горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 4 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
* столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
* состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
* висит график посещения столовой учащимися,
* за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
* потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
* сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
* на всех продуктах на момент проверки были ценники.
* Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
* Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
* В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
* Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
* Технология приготовления блюд соблюдается.
* Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
* Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
* Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:**в МБОУ СОШ №5 с.Терезе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

* + Узденов Р.Р.
	+ Айдинова А.В.
	+ Богатырев И.Дж.
	+ Узденова Ф.Д
	+ Джуккаева А.А.
	+ Урусова В.Х.
	+ Хубиева А.А.

.

**Акт №3**

**по итогам проведения общественного контроля питания в**

**МБОУ СОШ №5 с.Терезе**

08.11.2023

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №5 с.Терезе, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

* + .            Узденов Р.Р.
	+ Айдинова А.В.
	+ Богатырев И.Дж.
	+ Узденова Ф.Д
	+ Джуккаева А.А.
	+ Урусова В.Х.
	+ Хубиева А.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №5 с.Терезе        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
* Школьной столовой на 8 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.
* 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 МКОУ СОШ №5 с.Терезе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

* + Узденов Р.Р.
	+ Айдинова А.В.
	+ Богатырев И.Дж.
	+ Узденова Ф.Д
	+ Джуккаева А.А.
	+ Урусова В.Х.
	+ Хубиева А.А.