

Акт

проверки организации питания в столовой МКОУ СОШ п.Семушино

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Семушина Е.Г. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 23 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2) Питание осуществляется по 10 дневному меню,
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) Завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 6) Порции соответствуют весовой норме.
- 7) В обеденном зале посадочных мест 28. Этого достаточно для одновременного питания учащихся в две смены с соблюдением социальной дистанции.
- 8) У входа в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:


1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
2. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в МКОУ СОШ п.Семушино
3. Результаты проверки довести до сведения членов совета, родителей, администрации школы.
4. Провести повторную проверку в октябре-ноябре 2022 года.

Члены комиссии:

Семушина Е.Г. – 

Чурина Н.В. – 

Опалева Е.В. – 

Шавкунова О.Н. – 

Акт

проверки организации приема поступающего сырья и пищевой продукции и питания в столовой МКОУ СОШ п.Семушино

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Семушина Е.Г. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 15 ноября 2022 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2) Питание осуществляется по 10 дневному меню,
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) Завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 6) Порции соответствуют весовой норме.
- 7) В обеденном зале посадочных мест 28. Этого достаточно для одновременного питания учащихся в две смены с соблюдением социальной дистанции.
- 8) У входа в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца)
- 9) Прием поступающего сырья и пищевой продукции осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 10) Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.
- 11) Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Она же и занимается гашением ветеринарных документов. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 12) Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
2. Результаты проверки довести до сведения членов совета, родителей, администрации школы.

Члены комиссии:

Шавкунова О.Н.- _____

Чурина Н.В. – _____

Семушина Е.Г. – _____

Опалева Е.В. – _____

Акт

Проверки качества готовой продукции и контроля за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) в МКОУ СОШ п.Семушино

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Семушина Е.Г. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудник за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 26 января 2023 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2) Питание осуществляется по 10 дневному меню,
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) Завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).
- 5) При приготовлении блюд соблюдались щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применялась жарка. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
- 6) При обработке овощей соблюдались все требования. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- 7) Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы).
- 8) Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировались в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.
- 9) Порции соответствуют весовой норме.
- 10) В обеденном зале посадочных мест 28. Этого достаточно для одновременного питания учащихся в две смены с соблюдением социальной дистанции.
- 11) У входа в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца)
- 12) Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте и уюте.
- 13) Ведется журнал Контроля температурного режима в холодильниках
- 14) Доски, посуда, инвентарь промаркирован в достаточном количестве, есть место для хранения.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Качества готовой продукции признать хорошим и продолжать работать, не снижая его.
2. Результаты проверки довести до сведения членов совета, родителей, администрации школы.

Члены комиссии:

Шавкунова О.Н. - _____

Чурина Н.В. - _____

Семушина Е.Г. - _____

Опалева Е.В. - _____

Акт

Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.

Комиссия в составе:

Шавкунова О.Н. – директор школы,

Семушина Е.Г. – секретарь, завхоз школы,

Чурина Н.В. – заместитель председателя, ответственный сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений, член родительского комитета,

Опалева Е.В. – член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 6 апреля 2023 года была проведена проверка качества питания в МКОУ СОШ п.Семушино

В ходе проверки выявлено:

1. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам.
2. Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.
3. Посуда в промаркирована и моется качественно.
4. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией.
5. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).
6. Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и ведется она правильно и заполняется своевременно.
7. Продукты для приготовления пищи детям поставляются поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.
8. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда.
9. Контролируется основная закладка и проверяется выход блюд. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций.
9. Выдают готовую пищу детям только, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
10. Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды здорового питания в следить за дисциплиной детей во время приема пищи.
2. Обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. Продолжать осуществлять ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.

Члены комиссии:

Шавкунова О.Н.-

Чурина Н.В. –

Семушина Е.Г. –

Опалева Е.В. –