

АКТ №11

проверки качества готовой продукции в школьной столовой от 16 мая 2023 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Ольга Петровна – учитель

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности

Козлова Татьяна Васильевна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт, о результатах проверки, в ходе которой выявлено:

- за организацию горячего питания отвечает повар Попова Т.А. Имеются план работы по организации питания в школе, план работы бракеражной комиссии. Питание осуществляется по утвержденному 10 – дневному меню для учащихся и педагогических работников. Для учащихся осуществляется двухразовое питание

-за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следят члены бракеражной комиссии.

-выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы за полчаса до начала кормления. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, в состав которой входит три человека: Мысина И.Н., Довгошия И.П., Нейверт О.П. Бракераж осуществляют по органолептическим показателям, снимая пробу непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результат регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

-кроме того повар ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья.

На момент проверки установлено, что питание в школьной столовой проходит на трех больших переменах в течение 20 минут. Классные руководители во время приема пищи находились в столовой с учащимися, следили за порядком и культурой поведения в столовой. Ответственным дежурным в этот день был кл. руководитель 10 класса Довгошия И.П. Дежурство по столовой вели учащиеся, достигшие 14-летнего возраста. В уголке потребителя висело заверенное директором меню. Санитарный режим в столовой соблюдается. Перед пищеблоком находятся умывальные раковины, снабженные бумажными одноразовыми полотенцами и жидким мылом. Классные руководители следят за мытьем рук. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В столовой уютно. Зал оформлен цветными картинками. В меню для учащихся были сардельки с соусом, картофельное пюре, хлеб пшеничный и ржаной, кисель из яблок. Недовложений готовой продукции по весу не обнаружено. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Суточные пробы хранятся в холодильнике. На пищевые продукты, находящиеся в столовой, имеются соответствующие документы.

Выводы и рекомендации:

1. Организация питания для учащихся, приготовление блюд, осуществление бракеража, ведение документации по питанию осуществляется в соответствии с нормами Сан-Пин.
2. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.
3. Продолжить работу над повышением охвата учащихся горячим питанием в 1-11 классах до 100%.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

И.Н. Мысина

И.П. Довгошия

О.П. Нейверт

М.Д. Иордан

Т.В. Козлова

АКТ №10

проверки исправности технологического оборудования

от 28 апреля 2023 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Ольга Петровна – учитель

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности

Козлова Татьяна Васильевна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт, о результатах проверки, в ходе которой выявлено: Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук имеется умывальник. Руки учащиеся вытирают бумажными полотенцами.

На обеденных столах имеются подставки для столовых приборов, хлебницы.

В школьной столовой имеется:

№	Наименование технологического оборудования
1	Электрическая плита 4-х конфорочная с духовым шкафом
2	Пароконвектомат
3	Водонагреватель
4	Электрическая мясорубка
5	Холодильники
6	Тарелки
7	Кружки
8	Ложки
9	Ванна моечная
10.	Стол производственный
12.	Весы

Все имеющееся оборудование исправно.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Мысина И.Н Мысина
Довгошия И.П. Довгошия
Нейверт О.П. Нейверт
Иордан М.Д. Иордан

АКТ №9
проверки санитарного состояния пищеблока
от 17 марта 2023 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Ольга Петровна – учитель

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности

Козлова Татьяна Васильевна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт, о результатах проверки, в ходе которой выявлено:

1) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

2) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

3) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.






4) Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 И.Н Мысина
 И.П. Довгошия
 О.П. Нейверт
 М.Д. Иордан
 Т.В. Козлова

АКТ №8
проверки графика работы школьной столовой,
от 17 февраля 2023 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Денис Владимирович – учитель

Колпакова Наталья Михайловна – представитель родительской общественности

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности

Эллерт Елена Алексеевна - представитель родительской общественности

Мерзлякова Елена Владимировна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт о результатах проверки организации питания в школьной столовой согласно установленному графику. В ходе проверки установлено, что школьная столовая начинает свою работу в 7.00ч. и заканчивает в 17.00. часов, у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется раковина с жидким мылом, электрополотенцами и бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Мебель в хорошем состоянии: столы и стулья чистые, посуда чисто вымыта, без сколов. Работники столовой имеют несколько комплектов форменной одежды, которая находится в безупречном состоянии. У работников имеются санитарные книжки. Классные руководители сопровождают детей. Дети питаются в три смены: после 2, 3 и 4 уроков.

В школьной столовой на 8 февраля было предложено: плов, салат из свежих огурцов и помидоров, сок натуральный, хлеб 1 сорта, булочка, банан. Меню предварительно было вывешено в обеденном зале. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. При опросе детей было выявлено, что учащиеся предпочитают вторые блюда, такие как котлеты, тефтели, картофель тушеный, салаты со свежих овощей и фрукты.

Для хранения сырой продукции в школьной столовой имеются подсобные помещения, в которых стоят холодильники и шкафы. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».







Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

	И.Н Мысина
	И.П. Довгошия
	Д.В. Нейверт
	М.Д. Иордан
	Н.М. Колпакова
	Е.В. Мерзлякова

АКТ №7

проверки целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом

от 15 января 2023 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Ольга Петровна – учитель

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности






Козлова Татьяна Васильевна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт, о результатах проверки, в ходе которой выявлено:

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Заказ продуктов ведется из расчета количества питающихся учащихся. Ежедневно ведётся табель учёта обучающихся

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 И.Н Мысина
 И.П. Довгошия
 О.П. Нейверт
 М.Д. Иордан
 Т.В. Козлова

АКТ №6

проверки качества приготовления пищи. Посещение столовой обучающимися,
имеющими право на бесплатное питание

от 8 декабря 2022 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Ольга Петровна – учитель

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности

Козлова Татьяна Васильевна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт о результатах проверки качества приготовления пищи и организации питания детей, имеющими право на бесплатное питание. Было проверено наличие списков учащихся, имеющих право на льготное питание и соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В ходе проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Заявления родителей и списки учащихся, имеющих право на льготное питание имеются.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

И.Н Мысина

И.П. Довгошия

О.П. Нейверт

М.Д. Иордан

Т.В. Козлова

АКТ №5

проверки качества готовой продукции, соблюдение гигиенических требований среди учащихся

от 19 ноября 2022 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Ольга Петровна – учитель

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общности

Козлова Татьяна Васильевна - представитель родительской общности

Комиссия составила настоящий акт, о результатах проверки, в ходе которой выявлено:

1. Школьной столовой на 19 ноября было предложено каша гречневая, заправленная соусом, сардельки, чай.

Меню предварительно было вывешено в обеденном зале.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: школьная столовая начинает свою работу в 8.00ч. и заканчивает в 15.00. часов, у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с жидким мылом и бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

2. По вопросу соблюдения гигиенических норм выявлено следующее:

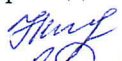


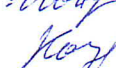

- 1) Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.
- 2) Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- 3) Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним холодной воды, оборудованные дозаторами для жидкого мыла, электрополотенцами.
- 4) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.
- 5) 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.

Рекомендации:

1. Обеспечить доступность горячей воды для мытья рук учащимся.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 И.Н Мысина
 И.П. Довгошия
 О.П. Нейверт
 М.Д. Иордан
 Т.В. Козлова

АКТ №4

проверки соблюдения норм хранения сырой продукции в школьной столовой,
от 04 октября 2022 года

МКОУ Победимская СОШ

Нами, комиссией в составе:

Председателя комиссии: Мысина Ирина Николаевна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Члены комиссии:

Довгошия Инна Петровна – учитель

Нейверт Денис Владимирович – учитель

Колпакова Наталья Михайловна – представитель родительской общественности

Иордан Марина Дмитриевна - представитель родительской общественности

Эллерт Елена Алексеевна - представитель родительской общественности

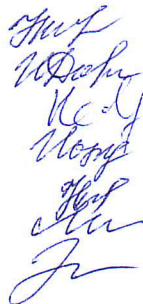
Мерзлякова Елена Владимировна - представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт, о результатах проверки, в ходе которой выявлено:

Для хранения сырой продукции в школьной столовой имеются подсобные помещения, в которых стоят холодильники и шкафы. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



И.Н Мысина

И.П. Довгошия

Д.В. Нейверт

М.Д. Иордан

Н.М.Колпакова

Е.В. Мерзлякова

Е.А. Эллерт