

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Березовский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
ИГРИМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
имени Героя Советского Союза Собянина Гавриила Епифановича

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю за качеством организации
питания

от «14» декабря 2022 года

Настоящий акт составлен комиссией в составе четырех человек:

Новоселова Е.Г. - председатель комиссии

Бузыла К.В. – представитель родительской общественности

Кучеренкова С.Н. - представитель родительской общественности

Подкорытова Н.Н.- фельдшер школы

Цель проверки: соблюдение санитарно – гигиенического состояния школьной столовой, оценка качества блюд, норма выхода блюд.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.
3. Проверка веса порций готовых блюд.

В ходе проверки:

Школьной столовой на 14 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся. Комиссия установила, что соблюдены

требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, установлены электросушилки для рук.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

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. Отбор суточной пробы осуществляет повар под контролем фельдшера Подкорытовой Н.Н. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой, не допускать учеников с распущенными волосами и невымытыми руками.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Е.Г. Новоселова Новоселова Е.Г.

К.В. Бузыла Бузыла К.В.

С.Н. Кучеренкова Кучеренкова С.Н.

Н.Н. Подкорытова Подкорытова Н.Н.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Березовский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
ИГРИМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
имени Героя Советского Союза Собянина Гавриила Епифановича

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю за качеством
организации питания
от «16» января 2023 года

Настоящий акт составлен комиссией в составе четырех человек:
Новоселова Е.Г. - ответственный по питанию столовой, председатель комиссии
Нижникова Н.В. - представитель родительской общественности
Кучеренкова С.Н. - представитель родительской общественности
Подкорытова Н.Н. - фельдшер школы

Цель проверки: соблюдение санитарно – гигиенического состояния школьной
столовой, оценка качества блюд, режим и культура питания обучающихся.

Проверено:

1. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.
2. Проверка веса порций готовых блюд.
3. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.

В ходе проверки:

1. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется несколько наименований различной выпечки, что пользуется спросом у обучающихся, а также конфеты (в ассортименте), чай, сок. Имеется стол с питьевой водой.
 2. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. В меню указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню вывешено в обеденном зале, подписано руководителем образовательного учреждения. Результаты соответствия приготовленных блюд заявленному меню, а также результаты проб регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
 3. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденного зала 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, установлены электросушилки для рук.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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. Отбор суточной пробы осуществляет повар под контролем фельдшера Подкорытовой Н.Н. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
 2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
 3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой, не допускать учеников с распущенными волосами и немытыми руками.
- Комиссия в составе с актом ознакомлены:



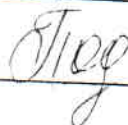
Новоселова Е.Г.



Нижникова Н.В.



Кучеренкова С.Н.



Подкорытова Н.Н.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Березовский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
ИГРИМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
имени Героя Советского Союза Собянина Гавриила Епифановича

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю за качеством организации
питания

от «28» февраля 2023 года

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

Новоселова Е.Г. - председатель комиссии

Кучеренкова С.Н. - представитель родительской общественности

Подкорытова Н.Н. - фельдшер школы

Цель проверки: соблюдение санитарно – гигиенического состояния школьной
столовой, оценка качества блюд, норма выхода блюд.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.

2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным
буфетом.

3. Проверка веса порций готовых блюд.

В ходе проверки:

Школьной столовой на 28 февраля было предложено разнообразное меню,
способствующее оздоровлению обучающихся. Комиссия установила, что
соблюдены

требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и
энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и
микроэлементах. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой
продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в
целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями
настоящих санитарных правил.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем
образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об
объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты
имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, установлены электросушилки
для рук.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

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. Отбор суточной пробы осуществляет повар под контролем фельдшера Подкорытовой Н.Н. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой, не допускать учеников с распущенными волосами и немытыми руками.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Новоселова Е.Г.

 Кучеренкова С.Н.

 Подкорытова Н.Н.