

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

от 14.09.2022 года

Цель контроля:

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря

Дата проверки: 14 сентября 2021 года.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания:

- обеденный зал вмещает 6 столов для приёма пищи. У каждого стола по 10 стульев, что позволяет одновременно разместить более 60 человек.

Вся мебель в хорошем состоянии, отремонтирована и частично обновлена.

- вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах.

Посуда, используемая для детского питания, моется с использованием моющих средств.

Большая часть посуды обновлена. Имеется запас новой неиспользованной посуды и инвентаря.

- моющих средств в достаточном количестве.

- выставлены контрольные блюда.

- внешний вид работников соответствует норме. Имеются запасные

халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками и

одноразовыми перчатками. Раздача пищи производится в соответствии с

требованиями санитарных норм работниками столовой.

В зале чистые столы, приборы сервировки чисто отмыты. В зале постоянно находится

работник столовой и дежурный учитель, которые отвечают за порядок в зале и организуют

питание детей на переменах. Администрацией школы организовано питание на платной и

бесплатной (дотационной) основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся

Выводы по результатам проверки:

1 Отметить хорошую работу работников столовой.

2 Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.

3 Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой

20.09.2022 года

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

от 04.10.2022 года

Цель контроля:

Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой

Дата проверки: 04 октября 2022 года.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы:

В ходе проверки было выявлено следующее:

При входе в обеденный зал и на стенде размещены графики посещения столовой и график дежурства учителей. Классные руководители ознакомлены с приказом по школе, где утверждены эти графики. В приказах указаны обязанности классных руководителей при организации питания. Каждый классный руководитель имеет список детей и табель ежедневного контроля за посещаемостью. Через терминал или компьютер в кабинете подаёт заявку о количестве присутствующих детей. Следит за количеством пришедших в столовую и количеством накрытых порций. Организует замену или выясняет причину отказа от приёма пищи ребенком.

За 10 минут до прихода детей персонал столовой накрывает столы. Блюда подаются горячими, имеют аппетитный вид и запах. На раздаче первое блюдо было 66,8 градусов, гречневая каша 65 градусов, котлета 62 градуса. Компот 30 градусов. На столе во время прихода детей все показатели снизились на 10-12 градусов. На раздаче стоят контрольные порции. Вес порций со стола в зале соответствует заявленному в меню. Меню на стенде соответствует цикличному. Вкусовые качества пищи очень хорошие. Сотрудники столовой все в халатах, перчатках. Халаты чистые. В зале постоянно находится работник кухни, который следит за порядком, помогает младшим детям убрать со стола, организует замену блюда по показаниям ребёнка и классного руководителя.

На перемене дети организованно, вместе с классными руководителями, вошли в столовую. За каждым закреплено своё место. За столом не более 8 человек. Перемена длится 15 минут. За это время все дети успели пообедать. Возврат несъеденной пищи составил не более 10%.

Детям обеды нравятся, отказов от приёма пищи не наблюдалось.

Выводы по результатам проверки:

Отметить хорошую работу по обеспечению питанием работников столовой.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой
09.10.2022 года

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

22 ноября 2022 года

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Все дети получают горячее питание.
2. Качество блюд соответствует нормам.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственной за питание, проводится бракераж готовой продукции;

3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
5. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
6. На момент проверки, в обеденном зале чисто

Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые. Салфетницы заполнены.

В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- Все требования к организации питания выполняются.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

22 декабря 2022 года

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Все дети получают горячее питание. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5-7 классы;
2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
5. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
6. На момент проверки, в обеденном зале чисто

Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые. Салфетницы заполнены.

В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- Все требования к организации питания выполняются.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

От 16.01.2023 г.

Цель проверки: выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания обучающихся.

В ходе проверки качества организации питания обучающихся выявлено следующее:
Системы горячего и холодного водоснабжения работают исправно, течей на пищеблоке нет.

Система электроснабжения находится в удовлетворительном состоянии, работает исправно.

Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН. Технологическое оборудование, установленное в цехах пищеблока, находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование исправно.

Санитарное состояние производственных помещений столовой удовлетворительное.

Наличие в помещениях для приготовления пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности отсутствуют.

Циклическое меню согласовано с директором школы.

Меню на 16.01.2023 г. представлено на информационном стенде, подписано директором.

Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется в системе.

Журнал термометрии в наличии, ведется.

Журнал учета дезинсекции ведется.

«Гибкий» график посещения столовой организованными группами обучающихся школы в сопровождении учителя (классного руководителя) утвержден директором школы в наличии, представлен на информационном стенде.

Инструкции для работников пищеблока - в наличии.

Журнал температурного режима холодильных установок - в наличии, ведется.

Табель учета питания обучающихся школы - в наличии, ведется. Технологические карты для приготовления блюд - в наличии.

Проведена органолептическая оценка готовых блюд: гарниров (макаронны отварные с овощами, кукурузой), мясных и рыбных блюд, комплексного обеда (щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, сосиски отварные, каша рассыпчатая гречневая, соус сметанный, компот из сухофруктов).

Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам.

Блюда подавались на столы работниками столовой за 5 минут до начала питания учеников начальной школы. Работники столовой на процесс накрывания потратили 3 минуты. За 2 минуты до прихода детей столы были накрыты.

Замечаний и предложений у комиссии к работникам пищеблока нет.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

19 февраля 2022 года

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Практически все обучающиеся получают горячее питание. Наибольш охват организованным горячим питанием показывают начальные классы;

2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент прод питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственной за питание и поваром,

проводится бракераж готовой продукции;

Все дети успевают за перемену пообедать в столовой: организовано

питание с классным руководителем. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда.

Имеются контрольные порции.

3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

от 14.03.2023 года

Цель контроля:

Контроль за соблюдением санитарного режима при распространении коронавируса и ротавирусной инфекции, использование санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

В результате проверки было выявлено следующее:

- Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов. Посуда обрабатывается в специальном растворе с использованием моющих средств и второй раз в посудомоечной машине.
 - Обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве для питания обучающихся и соблюдения норм социальной дистанции. Столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
 - Санитарно - гигиеническая уборка столов производилась кухонными работниками за 15 минут до приема пищи учениками школы. Влажная санитарно - гигиеническая уборка полов проводится в 8.00., с 13.00 до 14.00 ч. После каждого приёма пищи по мере загрязнения.
 - Дежурство в столовой осуществляет дежурный администратор которая дополнительно обрабатывала руки входящих в зал столовой учеников и сотрудников кожными антисептиками для гигиенической обработки .График дежурства вывешен на информационном стенде.
 - Проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием УФ рециркуляторов - облучателей воздуха передвижных и стационарных.
 - Осуществляется контроль за обработкой рук с мылом и /или рук кожным антисептиком обучающимися школы, посещающими столовую.
 - Работниками столовой соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые и многоразовые маски), используются защитные перчатки для рук.
 - Работниками школы соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые и многоразовые маски).
 - Проводится проветривание помещений столовой после каждого приема пищи учениками.
- Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями для эпидсезона. Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

от 10.04.2023 года

Цель контроля:

Контроль за соблюдением санитарного режима, использование санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой было предложено каша молочная манная, какао с молоком, бутерброд с сыром. На обед борщ и каша гречневая.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций каши и 3 порции борща, полученная масса равнялась 750г каши и 900 г борща, что соответствует норме (выход готовой каши – 250г выход готового борща-300г).

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

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- б) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 С. ЛУГАНСКОЕ»

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

от 19.05.2023 года

Цель контроля:

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря

В ходе проверки установлено:

Вся мебель в хорошем состоянии, вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах.

Посуда, используемая для детского питания, моется с использованием моющих средств.

Большая часть посуды обновлена, моющие средства в достаточном количестве.

Выставлены контрольные блюда.

Внешний вид работников соответствует норме. Имеются запасные халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками и одноразовыми перчатками. Раздача пищи производится в соответствии с требованиями санитарных норм работниками столовой.

В зале чистые столы, приборы сервировки чисто отмыты. В зале постоянно находится работник столовой и дежурный учитель, которые отвечают за порядок в зале и организуют питание детей на переменах. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной (дотационной) основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся

Выводы по результатам проверки:

- 1 Отметить хорошую работу работников столовой.
- 2 Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
- 3 Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Председатель комиссии Шашкина Н.В.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей, родитель 2 класса Маталова М.А.

Представитель родительского комитета, родитель 5 класса Быстрова О.А.

Учащаяся 9 класса Игнатова Т.С.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой

23.05.2023 года