

АКТ № 1

Проверки школьной столовой.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

от 31 августа 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
Пегова И.В. – медицинская сестра школы
Миллер Ю.А. – член совета школы
Колесникова А.А. – родитель 3 «Б» класса

Провели проверку готовности школьной столовой к учебному году
2023-2024 года.

Цель проверки: провести осмотр обеденного зала, кухни, кладовой, моечной
машины, бытовых помещений. Опробовать работу оборудования.

Результат проверки: школьная столовая готова к работе в 2023-2024 учебном
году.

Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала
удовлетворительное.

Подписи:

Председатель комиссии :



Назаренко Н.М.

Члены комиссии:



Пегова И.В.



Косинова Я.А.



Миллер Ю.А.



Колесникова А.А.

Акт № 2

Проверки школьной столовой.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

от 28 сентября 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
Пегова И.В. – медицинская сестра школы
Миллер Ю.А. – член совета школы
Колесникова А.А. – родитель 3 «Б» класса

Провели проверку готовности школьной столовой по следующим вопросам :

- Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
- Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.
- Качество готовой продукции.
- Санитарное состояние пищеблока.
- Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и реализации.
- Организация приема пищи учащимися.
- Соблюдение графика работы столовой.
- Соблюдение условий и сроков хранения продуктов.
- Состояние производственной среды и условий труда.
- Состояние помещений пищеблока.
- Наличие, использование, условия хранения моющих средств.
- Выполнение санитарно-производственных мероприятий.
- Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.

В результате проверки установлено:

- Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются.
- Сроки реализации поступившей продукции имеются

- Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам
- Сопроводительная документация в наличии
- Наличие меню имеется
- Наличие технологических карт согласно меню имеется

Во время обеда были взвешены 3 контрольные порции

Щи из свежей капусты со сметаной. В среднем масса каждой порции составила 250 грамм. Что соответствует норме выхода готовой продукции по меню. Тушенная печень в соусе – масса 50/50 грамм. Что соответствует норме выхода готовой продукции по меню. Напиток из сухофруктов 200 грамм.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

Был осуществлен подбор суточной пробы и проверены условия хранения. Результат проверки – соответствие требованиям.

В результате проверки установлено:

- Помещение для хранения продуктов соответствует норме
- Холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии
- Работники столовой соблюдают правила личной гигиены
- У работников пищеблока имеются медицинские книжки
- Все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы, в промаркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты
- Условия хранения контролируются с помощью термометров
- Овощные салаты и блюда готовятся непосредственно перед реализацией
- Заправка салатов производится непосредственно перед раздачей

На пищеблоке осуществляется обработка столовой посуды. Параметры температуры воды в моечных ваннах и посудомоечной машине соответствует норме.

Моечные ванны промаркированы.

Дезинфицирующие средства в наличии.

Инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды имеется.

Инструкция использования и хранения дезинфицирующих средств имеются.

Предложения:


1. усилить ответственность классных руководителей за организацию завтраков и обедов, присутствие учащихся на завтраках и обедах соответственно спискам классов.
2. в случае неисправности торгово- технологического оборудования и холодильного оборудования заместителю директора по АХР Циклинской С.В. подать заявку на его ремонт в обслуживающую организацию.

Подписи:

Председатель комиссии :

 Назаренко Н.М.

Члены комиссии:

 Пегова И.В.

Косинова Я.А.

 Миллер Ю.А.

Колесникова А.А.

Акт № 3
Проверки школьной столовой.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П.
от 31 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А., Пегова И.В., Миллер Ю.А, Колесникова А.А.

Провела проверку школьной столовой.

Цель проверки:

1. Проверить поступление продукции, наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала, выполнение инструкций.
2. Проверить правильность закладки при приготовлении пищи и выхода готовой продукции.
3. Проверить хранение продуктов, суточной пробы, качества приготовления пищи.

Результат проверки:

1. Все сопроводительные документы и сертификаты на привозимую продукцию в наличии, документация ведется правильно и ежедневно.
2. Закладка и выход готовой продукции соответствует норме. Технология приготовления блюд соблюдается.
3. Замечаний со стороны комиссии к сотрудникам пищеблока нет.

Подписи:

Председатель комиссии :



Назаренко Н.М.

Члены комиссии:



Косинова Я.А.

Пегова И.В.

Миллер Ю.А.

Колесникова А.А.

АКТ № 4

Проверки школьной столовой.
МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

от 29 ноября 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
 Пегова И.В. – медицинская сестра школы
 Миллер Ю.А. – член совета школы
 Колесникова А.А. – родитель 3 «Б» класса

Провела проверку готовности школьной столовой к работе.

Цель проверки: провести осмотр обеденного зала, кухни, кладовой, моечной машины, бытовых помещений. Опробовать работу оборудования.

Результат проверки: школьная столовая готова к работе.

Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

Подписи:

Председатель комиссии :



Назаренко Н.М.

Члены комиссии:



Косинова Я.А.

Пегова И.В.

Миллер Ю.А.

Колесникова А.А.

Акт
проверки школьной столовой

Мы, комиссия в составе членов общешкольного комитета:

Сулицкая О.А., родительница II класса,

Колесникова А.А., родительница 2 класса,

Аристова А.А., родительница 5 класса;

заместитель директора по ВР Назаренко Н.М.

составили настоящий акт о том, что «12» декабря 2023 г. была проведена проверка контроля организации процесса питания учащихся и качества приготовленной пищи

Время проверки: 10.10-10.40

В ходе проверки установлено:

В школьной столовой на 12.12.2023 год было вывешено меню, в котором предложено: печен ь по-строгановски – 80/20 гр., пюре картофельное – 150гр., икра кабачковая – 10 гр., хлеб пшеничный – 50 гр., сливочное масло – 20 гр., чай – 200 гр. Ежедневное меню соответствовало перспективному. Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. Порции соответствуют возрастной потребности детей. При оценке готовых блюд было отмечено, что все приготовленные блюда выглядят аппетитно и вкусные. Был осуществлён контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнале вносятся регулярно. результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.

Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока - удовлетворительное. Проверены условия соблюдения учащимися правил гигиены перед приемом пищи. В столовой имеются раковины для мытья рук, моющие и антисептические средства, горячая вода и электрополотенце.

Проверено наличие необходимого количества столовой посуды и её состояние. Имеется достаточное количество посуды, состояние удовлетворительное. Проверены правила мытья посуды. Для мытья имеются в наличии моющее средства, ветошь, дез.средства, достаточное количество раковин.

Результаты проверки: _____

Назаренко Н.М.

Сулицкая О.А.

Колесникова А.А.

Аристова А.А.

Акт № 5

Проверки школьной столовой.
МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

от 25 декабря 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
 Пегова И.В. – медицинская сестра школы
 Миллер Ю.А. – член совета школы
 Колесникова А.А. – родитель 2 «Б» класса

составили настоящий акт в том, что 25 декабря 2023 года в 11.15 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-15 час. (3 перемена 1 смены)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 25 декабря было предложено 2 вида меню. Меню предварительно было согласовано с директором школы.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет мясных.

При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 163 г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).

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

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

- 4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и учителя, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Перед входом расположен информационный стенд «Полезная информация»

6) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, на столах имеются бумажные салфетки.

7) После обеда замечена работа сотрудников столовой, которые следят за чистотой столов.

8) Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, реже первые блюда. На третье берут напиток.

Учащиеся 5-7 классов питаются организованно. Для ребят накрываются столы до начала перемены.

9) На раздаче выставлены контрольные блюда.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям, чьи дети учатся в старших классах, провести беседу со своими детьми по поводу организованного питания.

Подписи

Председатель комиссии



Назаренко Н.М.

Члены комиссии



Косинова Я.А.

Пегова И.В.

Миллер Ю.А.

Колесникова А.А.

Акт № 6

Проверки школьной столовой.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

от 06 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
 Пегова И.В. – медицинская сестра школы
 Миллер Ю.А. – член совета школы
 Колесникова А.А. – родитель 2 «Б» класса

Мы, нижеподписавшиеся, 06.02.2024 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столы, скамейки), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц.
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.

- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении;
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с йогуртами, сметаной. Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПина;
- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.4.5.2409-08;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- Соблюдаются правила по пожарной безопасности: имеются средства пожаротушения.

Дата проведения: 06.02.2024 г.

Проверку школьной столовой на основании приказа № 204 от 01.09.2023 года по МБОУ Кубинской СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П. провели:

Подписи:

Председатель комиссии :



Назаренко Н.М.

Члены комиссии:



Косинова Я.А.

Пегова И.В.

Миллер Ю.А.

Колесникова А.А.

Проверки школьной столовой.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П.

от 20 марта 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
 Пегова И.В. – медсестра школы
 Миллер Ю.А. – член совета школы
 Колесникова А.А. – родитель 2 «Б» класса

Мы, нижеподписавшиеся, 20.03.2024 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей, питающихся за плату;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 1315 человек, из них:

- количество детей, организованно питающихся составляет 1166 человек или 90% от общего числа учащихся;
- количество детей, получающих льготное питание, составляет 975 человек или 75% от общего числа учащихся;
- общее количество детей, получающих буфетное питание, составляет 130 человек или 10 % от общего числа учащихся;
- учащиеся 8 б, 9-11 классов отдают предпочтение свободному выбору блюд, но стоит отметить, что большинство из них получают горячее питание.

Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, а также 5-е классы, 6-9 классы.

С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания:

- через предварительное накрытие завтраком;
- свободный выбор блюд;
- дополнительное питание (выпечка и чай).

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых

продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки.

Выводы и рекомендации по проверке

- комиссия предлагает провести агитацию школьников по вопросам организации и качества питания, а также установить причины, по которым дети отказываются от организованного питания в столовой.

- разнообразить ассортимент блюд в дополнительном питании учащихся старших классов.

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Дата проведения: 20.03.2024 г.





Проверку школьной столовой на основании приказа № 204 от 01.09.2023 г. по МБОУ Кубинской СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П. провели:

Подписи:

Председатель комиссии :

 Назаренко Н.М.

Члены комиссии:

 Косинова Я.А.
 Пегова И.В.
 Миллер Ю.А.
 Колесникова А.А.

Проверки школьной столовой.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

от 24 апреля 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Назаренко Н.М.- зам. директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А. – ответственный за питание
 Пегова И.В. – медсестра школы
 Миллер Ю.А. – член совета школы
 Колесникова А.А. – родитель 2 «Б» класса

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- организация дежурства;
- санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

- количество детей, получающих льготное питание в начальной школе, составляет 676 человек или 52,11% от общего числа учащихся, из них 230 человек многодетные;
- учащиеся 9-11 классов отдают предпочтение свободному выбору блюд, но стоит отметить, что большинство получают горячее питание.

Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5 - 7 классы.

С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания:

- свободный выбор блюд;
- дополнительное питание (выпечка, салаты).

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки, компоты.

Меню для организованного питания классом соответствует установленному.

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются

работниками столовой. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классных руководителей.

Выводы и рекомендации по проверке

- разнообразить ассортимент блюд в дополнительном питании учащихся старших классов;
- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- дежурному классу и классному руководителю строго придерживаться графика посещения столовой классами, дабы избежать столпотворения в обеденном зале.

Дата проведения: 24.04.2024 г.

Проверку школьной столовой на основании приказа № 204 от 01.09.2023 г. по МБОУ Кубинской СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П. провели:

Подписи:

Председатель комиссии :



Назаренко Н.М.

Члены комиссии:




Косинова Я.А.

Пегова И.В.

Миллер Ю.А.



Колесникова А.А.

МБОУ Кубинская СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова
В.П.

Акт №9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15.05.2024 г.

Время проверки: 09-50 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Назаренко Н.М. – заместитель директора по УВР;
2. Колесникова А.А.- родитель 2 «Б» класса;
3. Сулицкая О.А.- родитель 11«А» класса;

составили настоящий протокол в том, что 15 мая 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Назаренко Н.М.

2. Колесникова А.А.

3. Сулицкая О.А.