

АКТ № 1
проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ № 96
от «19» октября 2021 года

Комиссия в составе:

Малиновская Ю.В. – директор школы,
Решеткина А. П. – организатор питания,
Антрушина С.В. – медицинская сестра,
Семенова Т.А. – родитель,
Чайка Е.Е.. – родитель,
Красильникова К. А. –родитель.

Гавлова Н.С. - родитель

составили настоящий акт в том, что «19» октября 2021 года была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

- организация питания;
- качество питания, меню;
- соблюдение санитарных норм и гигиенических требований в обеденном зале.

В ходе проверки выявлено:

1. Питание организовано в соответствии с утвержденным графиком питания учащихся в 2021 – 2022 уч году. График составлен с учетом санитарной обработки зала между приемами пищи учащимися с учетом требований по нераспространению коронавирусной инфекции. . Перед входом в столовую установлено 6 раковин для мытья рук (в наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, горячая вода). Перед входом в столовую в наличии локтевой санитайзер с дезинфицирующим средством.. На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Дети имеют постоянный доступ к чистой питьевой воде. В столовой стоит кулер с питьевой водой.
3. В буфете и на раздаче работают терминалы для оплаты питания.
4. Школьной столовой на этот день были предложены следующие меню:

Меню для младших классов – завтрак (питаются все учащиеся 1-4 классов):

каша рисовая, бутерброд с ветчиной, банан, чай с сахаром

Меню для младших классов – обед (для льготных категорий):

салат из квашеной капусты, суп карт. с боб., чренкаши; индейка, каша гречнев. рассып. жидк., батон, компот

Меню 5-11 классы – обед (льготные категории):

салат из квашеной капусты, суп карт. с боб., чренкаши; индейка, каша гречнев. рассып. жидк., батон, компот, вафли, банан

Меню комплексного рациона:

Обед 100 руб -

Закуска, II бульон, нашинков, жидк. компотерское из фруктов (салат из кваш. капусты, макарон с соус, сыр, компот, жидк., вафли)

Обед 120 руб -

Закуска, I бульон, II бульон, нашинков, жидк. (салат из кваш. капуста, суп карт с боб., чренкаши, котлета из гов. динь, чрега, макарон, компот, жидк.)

Полдник 85 руб.:

Заскучка, 2 блинчика, чай (пошидер, тартинки, рис отварной, йогурт, чай)

В целом столовая работает с 12-дневным циклическим меню.

5. Члены комиссии сняли пробу со следующих блюд:

Тартинки, кетчепет из чечевицы, макароны, компот

6. В буфете предложено меню свободного выбора.

Макароны, булочки, блинчики, яйца, бутерброды, напитки (батоны, кисель)

7. Так же в буфете были представлены на витрине все образцы порций по всем меню.

8. Для обеззараживания поверхностей столов, плит и др. используется

0,1% раствор ХЛОРХЛОР.

9. Столовой ежедневно берутся суточные пробы (они находились в подписанных банках в холодильнике).

10. 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.

Выводы:

1. Считать работу по организации питания

удовлетворительной организацией не является.

Наряжать для заведующей и сотрудников столовой.

Члены комиссии:

Малиновская Ю.В. Ю.В.

Решеткина А. П. А.П.

Красильникова К.А. К.А.

Медведева И.А. И.А.

Семенова Т.А. Т.А.

Антрушина С.В. С.В.

Чайка Е.Е. Е.Е.

Тавлова Н.С. Н.С.

С актом ознакомлены

Зав производством Т.П. (Е.Ю. Пережогина)

Повар Дунаева М.Г. (Дунаева М.Г.)

Кухонные работники Майвесовки.

АКТ № 2
проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ № 96
от «21» декабря 2021 года

Комиссия в составе:

Малиновская Ю.В. – директор школы,
Решеткина А. П. – организатор питания,
Антрушина С.В. – медицинская сестра,
Семенова Т.А. – родитель,
Красильникова К. А. –родитель.

Свердлова И.М. – родитель.

составили настоящий акт в том, что «21» декабря 2021 года была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

- организация питания;
- качество питания, меню;
- соблюдение санитарных норм и гигиенических требований в обеденном зале.

В ходе проверки выявлено:

1. Питание организовано в соответствии с утвержденным графиком питания учащихся в 2021 – 2022 уч году. График составлен с учетом санитарной обработки зала между приемами пищи учащимися с учетом требований по нераспространению коронавирусной инфекции. . Перед входом в столовую установлено 6 раковин для мытья рук (в наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, горячая вода). Перед входом в столовую в наличии локтевой санитайзер с дезинфицирующим средством.. На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Дети имеют постоянный доступ к чистой питьевой воде. В столовой стоит кулер с питьевой водой.
3. В буфете и на раздаче работают терминалы для оплаты питания.
4. Школьной столовой на этот день были предложены следующие меню в Приложении Меню для младших классов – завтрак (питаются все учащиеся 1-4 классов):
В целом столовая работает с 12-дневным цикличным меню.
5. Члены комиссии сняли пробу со следующих блюд:
Борщ, котлет с картофель, тефтели с рисом, пирожки, оладьи, салат, кисель.
6. В буфете предложено меню свободного выбора.
Салат, бутерброды, кекс, пирожки.
7. Так же в буфете были представлены на витрине все образцы порций по всем меню.
8. Для обеззараживания поверхностей столов, плит и др. используется
0,1% Рихтер

9. Столовой ежедневно берутся суточные пробы (они находились в подписанных банках в холодильнике).
10. 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.
- 11.

2

Выводы:

1. Считать работу по организации питания *Заслуживает оценки «Отлично»! Спасибо большое. Выратесь огромную ответственность. Очень вкусно!!! Частое!!!*

Члены комиссии:

Малиновская Ю.В. <i>Ю.В.</i>	Решеткина А. П. <i>А.П.</i>	Красильникова К.А. <i>К.А.</i>
Медведева И.А. <i>И.А.</i>	Семенова Т.А. <i>Т.А.</i>	
Антрушина С.В. <i>С.В.</i>	<i>Свердлова Г.М.</i>	<i>С.В.</i>

С актом ознакомлены
Зав производством *И.Ю.* (Е.Ю. Пережогина)

Повар *М.Г.* (Дунаева М.Г.) Кухонные работники *М.А.* (Матвеева Н.Н.)

АКТ № 3
проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ № 96
от «12» апреля 2022 года

Комиссия в составе:

Малиновская Ю.В. – директор школы,
Решеткина А. П. – организатор питания,
Антрушина С.В. – медицинская сестра,
Семенова Т.А. – родитель,
Красильникова К. А. –родитель
Чайка Е.Е. - родитель

Шувалова И. П.

составили настоящий акт в том, что «12» апреля 2022 года в 12:00 была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью, ее санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Меню на день;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Качество мытья посуды;
- Работа и ассортимент буфета;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности, противоэпидемиологических мер;
- Организация питания учащихся, дежурство в столовой.

В ходе проверки выявлено:

- Состояние обеденного зала:

мебель без дефектов, в рабочем состоянии

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря

- Технологическое оборудование для приготовления пищи

чистая, в рабочем состоянии

- Столовый инвентарь

чистый, в достаточном количестве

- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц и др. да

- Имеется примерное 12 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале. Комиссия изучила меню на день

Рекомендации:

более частая смена ветоши для
обработки столов

Члены Совета по питанию:

Решеткина А. П.

А. П. Решеткина

Андреевна СВР

Медведева И.А.

И. А. Медведева

Малиновская

Семенова Т.А.

Т. А. Семенова

Чайка Е.Е.

Е. Е. Чайка

Малиновская Ю.В.

Ю. В. Малиновская

С актом ознакомлены:

Зав производством

Бол (Бакаева Т.В.)

Повар

Дунаева

(Дунаева М.И.)

Климова О.В.

Кухонные работники

*Сергеев С.С. В
Матвеев Н.К. Мухоморова С.А. Громов*