

## АКТ

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу

качества питания

от «10» мая 2022 года

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

**Председатель комиссии**- Ищанова З.Т.

**Заместитель председателя**- Лысенко А.А.

Члены комиссии:

Евлоева Ж.К.- заместитель директора по учебной работе;

Пиримжарова Э.Х. медицинский работник школы;

Нурдилаев Е.Г.-заместитель директора по ВР.

Секенова Р.О.-психолог.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил их пищевой и энергетической ценности.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий и их стоимость.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, соблюдением питьевого режима и регулярной уборкой и дезинфекции помещений столовой.

*Лысенко А.А.*

## АКТ

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу

качества питания

от «9» марта 2022 года

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

**Председатель комиссии-** Ищанова З.Т.

**Заместитель председателя-** Лысенко А.А.

Члены комиссии:

Евлоева Ж.К.- заместитель директора по учебной работе;

Пиримжарова Э.Х. медицинский работник школы;

Нурдилаев Е.Г.-заместитель директора по ВР.

Секенова Р.О.-психолог.

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

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

*Лысенко А. А.*

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по мониторингу**  
**качества питания**  
**от «10» января 2022 года**

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

**Председатель комиссии-** Ищанова З.Т.

**Заместитель председателя-** Лысенко А.А.

Члены комиссии:

Евлоева Ж.К.- заместитель директора по учебной работе;

Пиримжарова Э.Х. медицинский работник школы;

Нурдилаев Е.Г.-заместитель директора по ВР.

Секенова Р.О.-психолог.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на момент проверки приготовленные блюда соответствовали меню.
2. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
3. Персонал работает в спецодежде, на головах колпаки, используют вторую обувь.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила складские помещения, помывочное отделение для посуды, проверила полки для хранения хлеба. Нарушений не выявлено.
6. Помещение чистое, световой и тепловой режим соответствует норме.

*Лысенко А.А.*

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по мониторингу**  
**качества питания**  
**от «9» ноября 2021 года**

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

**Председатель комиссии-** Ищанова З.Т.

**Заместитель председателя-** Лысенко А.А.

Члены комиссии:

Евлоева Ж.К.- заместитель директора по учебной работе;

Пиримжарова Э.Х. медицинский работник школы;

Нурдилаев Е.Г.-заместитель директора по ВР.

Секенова Р.О.-психолог.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой установлено четырехнедельное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

Проверили внешний вид работников пищеблока.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Пиримжарова А.С.

*Лысенко А.А. Подп.*

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по мониторингу**  
**качества питания**  
**от «10» сентября 2021 года**

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

**Председатель комиссии-** Ишанова З.Т.

**Заместитель председателя-** Лысенко А.А.

Члены комиссии:

Евлоева Ж.К. - заместитель директора по учебной работе;

Пиримжарова Э.Х. медицинский работник школы;

Нурдилаев Е.Г.-заместитель директора по ВР.

Секенова Р.О. -психолог.

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Мазур». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.

*Лысенко А.А.*