

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
качества питания
от «18» мая 2023 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;

Бондаренко А.Н. -старший вожатый.

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.
1. 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.
1. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги « Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Мазур». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
2. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
3. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
4. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

Заместитель председателя Лысенко А.А.

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
качества питания
от «15» марта 2023 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;

Бондаренко А.Н. -старший вожатый.

Секенова Р.О. -психолог.

Составили настоящий акт в том, что 15.03.2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 15 марта 2023 года 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.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

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

Лысенко А.А. А.А.

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
качества питания

от «10» января 2023 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;

Бондаренко А.Н. -старший вожатый.

Секенова Р.О. -психолог.

составили настоящий акт в том, что 14.01.2023 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Санитарные книжки работников имеются, средства индивидуальной защиты имеются, спецодежда по 3 комплекта имеется.

Заверенное меню для учащихся имеется.

Приготовленные блюда соответствуют утвержденным меню.

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 горячих блюд и их стоимость.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины.

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. ЛЛ

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
качества питания

от «17» ноября 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;

Бондаренко А.Н. -старший вожатый.

Секенова Р.О. -психолог.

составили настоящий акт в том, что 17.11.2022 года в 14.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 17 ноября 2022 года 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 «22» сентября 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;
Бондаренко А.Н. -старший вожатый.
Секенова Р.О. -психолог.

составили настоящий акт в том, что 22.09.2022 года в 14.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 9 сентября 2022 года было предложено разнообразные хлебо-булочные изделия, способствующее оздоровлению учащихся.

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