

Акт № 1

изучения примерного меню и его соответствия фактически заобедленной.
ИБОУ СШ № 2 с.к. - Роголов.

Дата проверки: 23.09.2022 г.

Время проверки: 11.20

Состав комиссии: О.О. Сидченко - директор
Л.И. Манкова - учитель
Л.В. Екимова - учитель.

В результате проверки установлено:
Заобедненное меню на 23.09.22 соответствует фактическому:

1. икра кабачковая
 2. макароны отварные
 3. котлета мясная
 4. Соус томатный
 5. хлеб
 6. чай
 7. молоко
- } завтрак

1. салат из кв. капусты
 2. Рассольник
 3. Печенье мясн. с луком
 4. макароны с соусом
 5. кисель
- } обед

Обед и завтрак соответствуют утвержденным
количествам и весу (норма).

О.О. Сидченко
Л.И. Манкова
Л.В. Екимова

Акт № 2
от 20.10.2022.
проверки санитарного состояния
обеденного зала, кухни, мойки в столовой.
МБОУ СОШ № 2 с.к. Фоболов

Присутствовали:

Сидченко О.О. - директор школы.

Манкова Л.И. - учитель

Екимова Л.В. - учитель

Толмакова И.С. - член родительского комитета

ответке жне:

1. Проверка санитарного состояния
обеденного зала, кухни, мойки в
школьной столовой.

Было в результате проверки
зафиксировано, что 20.10.2022
гигиенические и санитарные нормы
по содержанию обеденного зала,
кухни, мойки в школьной столовой
соблюдаются полностью.

Решение:

Продолжить работу персонала
школьной столовой по соблю-
дению гигиенических и сан-
итарных норм удовлетворительной.

Директор МБОУ СОШ № 2 - О. Сидченко О.О.
Учитель: Л.И. Манкова Л.И.
Учитель: Л.В. Екимова Л.В.
Член родительского комитета: И.С. Толмакова И.С.

Акт проверки № 3

сроков годности продуктов, сертификатов соответствия, соблюдение правил хранения

до 11.2022 года комиссия в составе
Зеленова: Ланкова Л.И. - учитель
Скрябина Л.В. - учитель
Толмачева И.С. - учитель-кабинет,

была проведена проверка столовой
№ 404 СОШ № 2. Цели проверки:

Проверка сроков годности
продуктов, сертификатов
их соответствия, соблюде-
ния правил хранения
продуктов.

В ходе проверки нарушений не
выявлено.

Продукты правильно хранятся, все
сертификаты в норме.

Лишних продуктов нет.

до 11.22.

Л.И. Ланкова Л.И.
Л.В. Скрябина Л.В.
И.С. Толмачева И.С.

АКТ №4

Проверки школьной столовой

Члены комиссии: ___ учитель-Ланкова Л.И.
учитель- Екимова Л.В.
учитель-Калниболанчук Т.А

Дата:20.01.23г.

Цель:

Контроль количества продуктов в закладке блюд, разнообразия меню.

Члены комиссии явились в школьную столовую за 10 минут до закладки продуктов, необходимых для приготовления завтрака. При нас произошло взвешивание продуктов. Всё проконтролировав и просмотрев разнообразие меню, удалились из кухни. Через определённое время вернулись сравнить соответствие нормы выхода готовой к употреблению пищи.

Вывод:

Закладка контрольной порции соответствует норме выхода готовой продукции.

Сравнили несколько порций. Всё соответствует норме.

Также зафиксировали разнообразие меню в этот день.

Ланкова Л.И. *Лан*
Калниболанчук Т.А. *ТК*
Екимова Л.В. *Еки*

АКТ ^{№5}

проверки школьной столовой

Дата: 26.02.2023.

Цели: Проверка качества и количества приготовления блюд, нормы закладок.

Комиссия .в составе 3-х человек Гоманкова И.С.-член родительского комитета(технолог)

Ланкова Л.И.-учитель

Екимова Л.В.-учитель ,

провели проверку школьной столовой.

Проверив норму закладок продуктов, выход готовой продукции и её качества , необходимой для завтрака и обеда учащимся школы, сделали вывод :

- Приготовление блюд производится в соответствии с данным меню. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Организация обслуживания горячим питанием обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками столовой.

- Поданные для питания детей блюда полностью соответствуют заявленным в меню. Членами комиссии была произведена проба блюд, приготовленных для организованного питания учащихся, отмечены хорошие вкусовые качества. Замечаний по качеству приготовления блюд нет. Членами комиссии отмечается, что первые блюда во время обеда подаются к раздаче на столы в небольших кастрюлях и их раздача осуществляется непосредственно перед началом приема пищи классными руководителями, что помогает сохранять требуемую температуру первых блюд. Вместе с тем, подача вторых блюд происходит заранее, до первых блюд, в результате чего они не в полной мере соответствуют температурному режиму. Комиссией отмечено большое количество учащихся, которые не полностью съедали приготовленные порции на завтраке, что было обусловлено молочными блюдами по меню, которые дети не очень любят. По разговорам с детьми сделаны выводы, что дело не в качестве блюда, а в том, что дети просто не едят такие блюда дома. Во время обеда был отмечен хороший аппетит детей и практически пустые тарелки. Членами комиссии отмечается нужно рекомендовать классным руководителям продолжить работу по программе «Разговор о правильном питании» на классных часах, рекомендовать родителям учащихся уделять больше внимания разъяснению необходимости правильного питания и привития этих навыков в кругу семьи.

Гоманкова И.С. *И.С.*

Екимова Л.В. *Л.В.*
Ланкова Л.И. *Л.И.*

Справка №6

по итогам проверки организации питания обучающихся, поведении опроса школьников на предмет качества услуг, оказываемых школьной столовой .

Цель: провести проверку организации питания обучающихся, провести опрос школьников на предмет качества услуг, оказываемых школьной столовой .

Дата:20.03.23.

Проверкой установлено: Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» , Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году. Ответственным за организацию питания школьников является шеф-повар Голубь М.Л. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены .

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются. Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания. По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента. Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому

меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима.

Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на высоком уровне.

Провели опрос школьников и выяснили мнения учащихся школы .

Ребят удовлетворяет питание в школьной столовой. (питание разнообразное. Присутствуют свежие овощи, молоко, мясо, выпечка.) Старшеклассники имеют возможность выбрать для любимое блюдо.

Директор  Сидченко О.О.

Учитель  Екимова Л.В.

Член родительского комитета  Гоманкова И.С.

АКТ №7

Проверки школьной столовой

Члены комиссии: __

учитель-Ланкова Л.И.

учитель- Екимова Л.В.

член родительского комитете-Гомонкова И.С

Дата:26.04.23г.

Цель:

Контроль количества продуктов в закладке блюд, разнообразия меню.

Члены комиссии явились в школьную столовую за 10 минут до закладки продуктов, необходимых для приготовления завтрака. При нас произошло взвешивание продуктов. Всё проконтролировав и просмотрев разнообразие меню, удалились из кухни. Через определённое время вернулись сравнить соответствие нормы выхода готовой к употреблению пищи.

Вывод:

Закладка контрольной порции соответствует норме выхода готовой продукции.

Сравнили несколько порций. Всё соответствует норме.

Также зафиксировали разнообразие меню в этот день.

Ланкова Л.И. *Лан*
Екимова Л.В. *Еки*
Гомонкова И.С. *Гом*