

АКТ №7

проверки работы в школьной столовой в МКОУ «КГ№6».
От 09.10.2023 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Кадыров З.К.-медицинская сестра.

Проверено меню на 09 октября (понедельник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Гуляш из птицы-90г | 5. Огурец свежий-60г |
| 2. Каша гречневая рассыпчатая -150г | 6. Компот из сухофруктов-180г |
| 3. Хлеб пшеничный-30г | 7. Апельсин-190г |
| 4. Хлеб ржаной-20г | |

Меню утверждено подписью директора гимназии.

Цель проверки: 1. Организация, режим работы и санитарное состояние столовой гимназии.

2. Анализ меню и качества приготовления пищи.

СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ: 09.10.2023 г.

В проверке организации питания и качества приготовленных блюд для учащихся гимназии, обучающихся, приняли участие: - Фаталиева А.С., -ответственная по питанию; Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;

Кадырова З.К.-медицинская сестра.

В ходе проверки установлено, что питание детей в столовой производится согласно утвержденному графику. В столовой во время организованного питания учащихся ведется дежурство учителей. Во время питания посадка всех обучающихся в обеденном зале была выдержана отдельно по классам, время приема пищи достаточное. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания разработан и утвержден рацион питания – двухнедельное меню. 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. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (маски, перчатки, халат, головной убор). На момент проверки урока в 10 ч.40 мин. питание получали учащиеся 3-х классов.

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.

Рекомендовать классным руководителям продолжить работу по программе «Разговор о правильном питании» на классных часах.

3. Рекомендовать родителям учащихся уделять больше внимания разъяснению необходимости правильного питания и привития этих навыков в кругу семьи.

Фаталиева А.С.

Юсупова Б.Д.

Кадырова З.К.

АКТ
проверки школьной столовой
(родительский контроль)
В МКОУ КГ № 6 им. А. С. Пушкина

Дата проверки: 12.10.2023

Время проверки: 12.15

Цель проверки: организация питания учащихся, наличие документации, санитарное состояние помещения, анализ меню.

Комиссия в составе:

Гасанова Ж. А. – председатель родительского контроля

Султанова Д. М. - член родительского контроля

Холошевская Ю. Ю. – член родительского контроля

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ КГ № 6 им. А. С. Пушкина.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
закуска		гуляш говяжий	50/50
гор.блюдо		макаронны отварные	150
		хлеб ржаной	20
		хлеб пшеничный	30
гор.напиток		компот из сухофруктов	180
		салат "Витаминный" из кукурузы	70

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.


Вывод:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 4-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

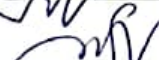
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:



Гасанова Ж. А.



Султанова Д. М.



Холошевская Ю. Ю.

МКОУ «Кизлярская гимназия №бим.А.С.Пушкина»

Акт №8

проверки школьной столовой комиссией по питанию

От 13 октября 2023года

Комиссия в составе: Фаталиева А.С.- заместитель директора по УВР, ответственная по питанию учащихся; Юсупова Б.Д. – ответственная за организацию питания; Абдулгамидова М.М. – медицинский работник школы; составили настоящий акт в том, что 13 октября 2023года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований.

В ходе проверки выявлено: 1) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

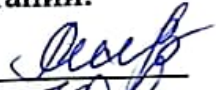


Масло сливочное-20г
Каша молочная манная-200г
Чай со сгущенным молоком-180г
Хлеб ржаной-20г

Сыр «брынза»-15г
Хлеб пшеничный-30г
Груша-170г
Печенье «Детское»

- 2)В наличии имеется график (питания) приема пищи;
- 3)Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 4)все сотрудники пищеблока в униформе;
- 5)на все пищевые продукты, продовольственное сырье имеется соответствующая документация, которая подтверждает их качество и безопасность;
- 6)Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- 7)Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом; Для сушки рук используют одноразовые бумажные полотенца;

Предложения и рекомендации

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
- 2.Предложить родителям проводить дома беседы с детьми о полезном и правильном питании.

Фаталиева А.С. 
Юсупова Б.Д. 
Кадырова З.К. 

АКТ №9

проверки работы в школьной столовой в МКОУ «КГ№6».

От 19.10.2023 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Кадыров З.К.-медицинская сестра.

Проверено меню на 19 октября (понедельник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

1. Гуляш говяжий-50/50г
2. Макароны отварные -150г
3. Хлеб пшеничный-30г
4. Хлеб ржаной-20г
5. Салат «Витаминный» из кукурузы-70г
6. Компот из сухофруктов-180г

Меню утверждено подписью директора гимназии.

Цель проверки: 1. Организация, режим работы и санитарное состояние столовой гимназии.

-) Температура подачи блюд - соответствует;
- 2) Весовое соответствие блюд - соответствует;
- 3) Вкусовые качества готового блюда - соответствует;
- 4) Соответствие приготовленных блюд, утвержденному меню - соответствует;

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

3) Организация питания: В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений санитарных норм не было выявлено. Используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Рекомендации:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар-Казымова З.И

