

АКТ №19

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

От 12.01.2024 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

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

Проверено меню на 12 января (пятница).

Выявлено: меню состоит из:

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Запеканка творожная со сгущенкой -130/20г | 4. Яйцо отварное-40г |
| 2. Хлеб ржаной-20г | 5. Сыр «Брынза»-25г |
| 3. Хлеб пшеничный-20г | 6. Чай с сахаром-180г |

Меню на 12.01.2024г. утверждено подписью директора гимназии.

Члены комиссии провели проверку школьной столовой. На момент проверки 9:00 пришли учащиеся 1д,2а ; 9:20 пришли 2б,2в классов в сопровождении классных руководителей.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса запеканки на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры запеканки и чая. Выявлено: завтрак был подан на столы в теплом состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.


Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи.

Фаталиева А.С. 

Юсупова Б.Д. 

Кадырова З.К. 

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

Акт №9

От 17 января 2024г

проверки школьной столовой комиссией по питанию

Комиссия в составе: Фаталиева А .С.- заместитель директора по УВР, ответственная по питанию учащихся; Юсупова Б.Д. – ответственная за организацию питания; Кадырова З.К. – медицинский работник школы; составили настоящий акт в том, что 17 января 2024года 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;

салат "Витаминный" с горошком	60
плов из птицы	150/90
хлеб ржаной	20
хлеб пшеничный	30
чай с лимоном	180
печенье "Детское"	35
яблоко	160


- 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;
- б)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. 

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

АКТ №16

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 19.01.2024 года

Комиссия в составе:Кадыровой З.К.
Зам директора УВР Фаталиевой А.С.
Учителя нач.классов Юсуповой Б.Д.-ответственной по питанию составили
настоящий акт в том, что 19 января 2024 года в 10.20 была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

(3в -3г кл.,-55 чел)

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 19 января было предложено Каша молочная ячневая-200г, сыр «Голландский»-25г,Хлеб ржаной-20г,Хлеб пшеничный-30г,Чай со сгущенным молоком-180г,яблоко-170г.

Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

- 1) 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.



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

Дата проверки: 26.02.2024

Время проверки: 10:00

Комиссия в составе:

Гасанова Ж. А. – председатель родительского контроля

Султанова Д. М. - член родительского контроля

Гведашвили И. В. - член родительского контроля

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

Цель родительского контроля – качество предоставления и организации питания в гимназии.

Контрольное взвешивание готовой продукции

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

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
гор.блюдо		Гуляш из птицы	90
гор.блюдо		каша гречневая вязкая	150
		хлеб пшеничный	30
		хлеб ржаной	20
гор.напиток		апельсин	140
		компот из сухофруктов	180

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Контроль осуществлялся следующим образом:

- 1) сверили соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы,
- 2) наблюдали, как едят дети, сколько еды остается в тарелках,

- 3) проверили соблюдение санитарных норм детьми (наличие горячей воды, мыла, наблюдали, как дети моют руки),
- 4) обратили внимание на культуру поведения обучающихся в столовой,
- 5) проверили состояние посуды (отсутствие сколов, трещин),
- 6) сняли пробы с приготовленных блюд, - обратили внимание на температуру подаваемых блюд детям,

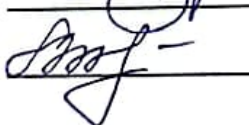
Выводы и замечания:

Комиссия отметила, что в столовой чисто, уютно, работники столовой приветливы. Обеденные столы моются горячей водой после приема пищи каждым классом, посуда без сколов, трещин. Приготовленные блюда соответствуют меню, температура подаваемых блюд соответствует норме, отмечены хорошие вкусовые качества приготовленных блюд. Наблюдали, как дети едят, обратили внимание, что на тарелках лишь у некоторых детей остается еда (выяснили причину: не любит гречневую кашу). Дети в столовой соблюдают правила поведения: здороваются, моют руки (моющих средств, раковин, приборов для сушки достаточно), уходя, благодарят работников столовой.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:



Гасанова Ж. А.



Султанова Д. М.



Гведашвили И. В.

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

Дата проверки: 17.04.2024

Время проверки: 10:20

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.

Цель родительского контроля – качество предоставления и организация питания в гимназии №6.

В ходе проверки выявлено:

1. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд, предложенных школьной столовой.

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
<i>закуска</i>		<i>салат "Витаминный" с горошком</i>	<i>60</i>
<i>гор.блюдо</i>		<i>плов из птицы</i>	<i>150/90</i>
		<i>хлеб ржаной</i>	<i>20</i>
		<i>хлеб пшеничный</i>	<i>30</i>
<i>напиток</i>		<i>чай с лимоном</i>	<i>180</i>
		<i>печенье "Детское"</i>	<i>35</i>
		<i>яблоко</i>	<i>170</i>

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Состояние холодильного оборудования – исправно

Нарушений на пищеблоке - не выявлено

Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)- соблюдается

Нарушений в зале столовой – не выявлено

Чистота и целостность столовых приборов – соответствует норме

Соответствие меню – соответствует примерному меню
Наличие сертификатов на продукты – имеются
Вкусовые качества блюд – соответствуют предъявленным требованиям
Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов – соблюдены
Правила хранения продуктов – соблюдены
Соблюдение температурного режима – соблюдается
Качество питания – съели более половины
Суточная проба – имеется
Бракеражный журнал готовой продукции – имеется
Классные руководители – сопровождают обучающихся на завтрак
Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке – соответствуют объёмам, заявленным в меню.

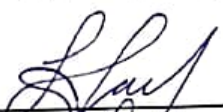

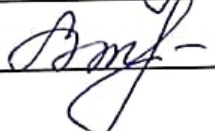
Замечания и рекомендации по проверке:

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: Замечаний нет, все вкусно .

Рекомендации: Проводить с детьми и родителями просветительскую работу по здоровому питанию.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:


_____ Гасанова Ж. А.

_____ Султанова Д. М.

_____ Холошевская Ю. Ю.

АКТ №10
проверки работы в школьной столовой в МКОУ «КГ №6».

От 24.10.2023 года .

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

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

Проверено меню на 24 октября (вторник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- 1.Каша молочная пшеничная-200г
- 2.Сыр «Голландский»-28г
- 3.Хлеб пшеничный-30г
- 4.Хлеб ржаной-20г
- 5.Масло сливочное-15г
- 6.Кофейный напиток-180г
- 7.Яйцо вареное-40г
8. Яблоко-150г


Меню на 24.10.2023г. утверждено подписью директора гимназии

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы. Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания: - обеденный зал вмещает 6 столов для приёма пищи. У каждого стола по 12 стульев, что позволяет одновременно разместить более 72 человек.

Для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

8:50 ,т.е за 10 минут до прихода детей в столовую повара начали накрывать столы.9:00 за накрытые столы пришли дети (1д,2а-60чел). В сопровождении классного руководителя.

Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций. Порции соответствуют норме и возрастной потребности детей. Классный руководитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.

Фаталиева А.С. 

Юсупова Б.Д. _____

Кадырова З.К. 

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

Акт №11

проверки школьной столовой комиссией по питанию

От 27 октября 2023года

Комиссия в составе: Фаталиева А.С.- заместитель директора по УВР, ответственная по питанию учащихся; Юсупова Б.Д. – ответственная за организацию питания; Кадырова З.К. – медицинский работник школы; составили настоящий акт в том, что 27 октября 2023года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

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


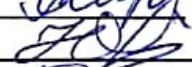

В ходе проверки выявлено: 1) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

Масло сливочное-15г	Сыр «Брынза»-28г
Каша молочная манная-200г	Хлеб пшеничный-30г
Чай со сгущенным молоком-180г	Печенье «Детское»-35г
Хлеб ржаной-20г	Груша-170г

- 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 №12
проверки работы в школьной столовой в МКОУ «КГ №6».

От 09.11.2023 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

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

Проверено меню на 09 ноября (четверг).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- 1.Макароны отварные
- 2.Гуляш говяжий
- 3.Хлеб пшеничный
- 4.Хлеб ржаной
- 5.Компот из сухофруктов
- 6.Салат «Витаминный» с кукурузой




Меню на 09.11.2023г. утверждено подписью директора гимназии

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы. Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания: - обеденный зал вмещает 6 столов для приёма пищи. У каждого стола по 12 стульев, что позволяет одновременно разместить более 72 человек.

Для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

8:50 ,т.е за 10 минут до прихода детей в столовую повара начали накрывать столы.9:00 за накрытые столы пришли дети (1д,2а). В сопровождении классного руководителя.

Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций. Порции соответствуют норме и возрастной потребности детей. Классный руководитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.

Фаталиева А.С. 
Юсупова Б.Д. 
Абдулгамидова М.М. 

АКТ №13

проверки работы столовой МКОУ «КГ № 6»

от 20.11.2023 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

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

Проверено меню на 20 ноября (понедельник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

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

Меню на 20.11.2023г. утверждено подписью директора гимназии

Члены комиссии провели проверку в 10.00 до 10:40 (3а,3б;3в,3г;3д,3е).

В 9:50, т.е. за 10 минут до прихода детей в столовую повара начали накрывать столы, раскладывать кашу по тарелкам, разливать чай.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса каши на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры каши и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии. Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Обучающиеся ели кашу, пили компот из сухофруктов. Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, внешний вид повара и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Фаталиева А.С.

Юсупова Б.Д.

Кадырова.З.К.

АКТ №14

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу в МКОУ «КГ№6»
за качеством питания в столовой от 22 ноября 2023 года
комиссия в составе:

- директора гимназии Аскерова И.А.
- медицинского работника Кадыровой З.К.
- Зам по УВРНК Фаталиевой А.С.
- ответственной по питанию Юсуповой Б.Д.

составили настоящий акт в том, что 22 ноября 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09-40 час, (2г и 2д сидели 58 чел.)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой меню на неделю предварительно вывешивается на стенде.

На 22 ноября было предложено следующее меню: салат «Витаминный»-60г, плов из курицы-150+90г, чай с лимоном-180г, хлеб пшеничный-30г, хлеб ржаной-20, печенье «Детское»-40г, яблоко-165г.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы кух. рабочие, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится, дети довольны.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар-Казымова З.

