

АКТ №1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
по МОУ «Будогощская СОШ им.М.П.Галкина»

от 12.10.2022 года

Комиссия в составе:

Суворовой С.П., Пинясовой Г.А., Снетковой В.М., Муканалиевой К.А.

составили настоящий акт в том, что 12 октября 2022 года в 12.45 была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин., с 12.45 до 13.05 (1 большая перемена)

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

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Температурный режим соблюдается
Весовое соответствие блюд	Объем порции соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	Хорошие вкусовые качества готовых блюд
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню:	Приготовленные блюда соответствуют меню

Организация питания:

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 моют руки.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи
и поведении в столовой.

С актом комиссии ознакомлен : _____ шеф-повар Л.А. Толкунова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Суворова С.П.

Пинясова Г.А.

Снеткова В.М.

Муканалиева К.А.

Суворова
Пинясова
Снеткова
Муканалиева

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
по МОУ «Будогощская СОШ им.М.П.Галкина»

от 19.01.2023 года

Комиссия в составе:

Суворовой С.П., Пинясовой Г.А., Снетковой В.М., Муканалиевой К.А.

составили настоящий акт в том, что 19 января 2023 года была проведена проверка работы
буфет-раздатки.

В ходе проверки выявлено:

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные пробы отобраны, хранятся в
холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Соответствующая документация есть.
Работник раздачи во время работы пользуется фартуком, головным убором, перчатками,
маской.

Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному меню.

Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом
обучающиеся получают горячее питание.

С актом комиссии ознакомлен : А.А.М. шеф-повар Л.А. Толкунова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Суворова С.П.

Пинясова Г.А.

Снеткова В.М.

Муканалиева К.А.

Снеткова

Суворова

АКТ №3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
по МОУ «Будогощская СОШ им.М.П.Галкина»

от 20.04.2023 года

Комиссия в составе:

Суворовой С.П., Пинясовой Г.А., Снетковой В.М., Муканалиевой К.А.

проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: организация питания в школе.

Задачи:

- наличие контрольной порции на линии раздачи;
- обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки);
- наличие суточных проб, маркировка банок;

В ходе проверки комиссия установила:

- контрольная порция была выставлена вовремя в нужном месте;
- тарелки, чашки, ложки, вилки чистые, без жировых налетов;
- банки промаркированы;
- суточные пробы имеются, хранились в холодильнике;
- вес блюда соответствует норме.

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей производством школьной столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы и необходимые документы, установленные санитарными нормами и правилами.

Питьевой режим организован (питьевой фонтанчик). На момент проверки в обеденном зале чисто, завтраки и обеды накрываются вовремя. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

Выводы и рекомендации по проверке:

- 1.Классным руководителям следить за охватом горячим питанием учащихся своего класса и провести классные часы на тему «Моем руки перед едой»
- 2.Предлагается расширить ассортимент буфетной продукции фруктами.

С актом комиссии ознакомлен : Аван шеф-повар Л.А. Толкунова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Суворова С.П.

Пинясова Г.А.

Снеткова В.М.

Муканалиева К.А.

Суворова
Пинясова
Снеткова
Муканалиева