

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой

от 25 сентября 2020 года

Комиссия в составе:

- председателя родительского комитета Косаревой Е.Н., родительницы учащейся 5 класса;
- члена родительского комитета Сафроновой Е.В. родительницы учащейся 2 класса;
- заместителя директора по ВР, ответственной за организацию школьного питания Петровой Л.В.
- медицинской сестры школы Кауник З.В

составили настоящий акт в том, что 25 сентября 2020 года была проведена проверка качества и организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки - 10.30

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 25 сентября 2020 года были предложены блюда соответствующие школьному меню, размещенному в столовой и на сайте школы:

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 4 порций макарон, 4 порций салата из капусты и 4 порций тефтелей комиссия пришла к выводу, что взвешенное соответствует норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

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

4. Организация питания:

Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи электрополотенец. При входе в столовую посетители обрабатывают руки дезсредством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка детей соответствует санитарным требованиям в условиях угрозы распространения КОВИД-19, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свой класс в столовую, за каждым классом закреплено время посещения столовой, потоки разделены по времени в соответствии по КОВИД-19.

5. Состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках.

6. Состояние обеденного зала : столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и чашки чистые, без сколов.

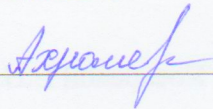
7. Пищевые продукты и продовольственное сырье (овощи, крупы, куры, растительное масло) поступают в столовую с документацией, подтверждающей качество и безопасность.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями, предъявляемыми к хранению продуктов в школьных столовых, Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.

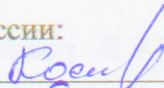
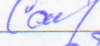
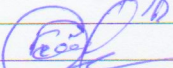

Технология приготовления блюд соблюдается.

Комиссия признала организацию горячего питания в школьной столовой удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям. Следует рекомендовать всем родителям учащихся 5-11 классов использовать возможность платного горячего питания для детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар  О.А. Ахроменко

Подписи членов комиссии:

<u></u>	Е.Н. Косарева
<u></u>	Е.В. Сафронова
<u></u>	Л. В. Петрова
<u></u>	З.В. Кауник

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой

от 22 января 2021 года

Комиссия в составе:

- председателя родительского комитета Косаревой Е.Н., родительницы учащейся 5 класса;
- члена родительского комитета Сафроновой Е.В., родительницы учащейся 2 класса;
- заместителя директора по ВР, ответственной за организацию школьного питания Петровой Л.В.
- медицинской сестры школы Кауник З.В

составили настоящий акт в том, что 22 января 2021 года была проведена проверка качества и организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки - 11.00

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на завтрак 22 января 2021 года были предложены блюда соответствующие школьному меню, размещенному в столовой и на сайте школы:

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Комиссия пришла к выводу, что взвешенное соответствует норме. А при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

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

4. Организация питания:

Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи электрополотенец. При входе в столовую посетители обрабатывают руки дезсредством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка детей соответствует санитарным требованиям в условиях угрозы распространения КОВИД-19, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свой класс в столовую, за каждым классом закреплено время посещения столовой, потоки разделены по времени в соответствии по КОВИД-19.

5. Состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках.

6. Состояние обеденного зала: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и чашки чистые, без сколов.

7. Пищевые продукты и продовольственное сырье (овощи, крупы, куры, растительное масло) поступают в столовую с документацией, подтверждающей качество и безопасность.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями, предъявляемыми к хранению продуктов в школьных столовых, Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.

Технология приготовления блюд соблюдается.

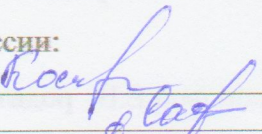
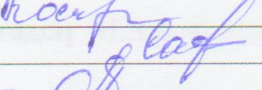
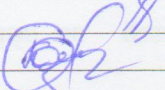
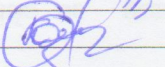
Комиссия признала организацию горячего питания в школьной столовой удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям.

Сравнивая количество питающихся учащихся 5-11 классов с предыдущими данными, комиссия пришла к выводу, что их стало больше и продолжает рекомендовать использовать возможность платного горячего питания для детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар  О.А. Ахроменко

Подписи членов комиссии:

 Е.Н. Косарева
 Е.В. Сафронова
 Л. В. Петрова
 З.В. Кауник

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой

от 17 мая 2021 года

Комиссия в составе:

- председателя родительского комитета Косаревой Е.Н., родительницы учащейся 5 класса;
- члена родительского комитета Сафроновой Е.В. родительницы учащейся 2 класса;
- заместителя директора по ВР, ответственной за организацию школьного питания Петровой Л.В.
- медицинской сестры школы Кауник З.В

составили настоящий акт в том, что 17 мая 2021 года была проведена проверка качества и организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки - 12.00

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 17 мая 2021 года были предложены блюда соответствующие школьному меню завтрака и обеда, размещенному в столовой и на сайте школы:

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Комиссия пришла к выводу, что взвешенное соответствует норме. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

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

4. Организация питания:

Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи электрополотенец. При входе в столовую посетители обрабатывают руки дезсредством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка детей соответствует санитарным требованиям в условиях угрозы распространения КОВИД-19, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свой класс в столовую, за каждым классом закреплено время посещения столовой, потоки разделены по времени в соответствии по КОВИД-19.

5. Состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках.

6. Состояние обеденного зала: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и чашки чистые, без сколов.

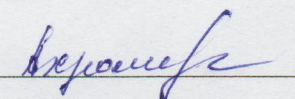
7. Пищевые продукты и продовольственное сырье (овощи, крупы, куры, растительное масло) поступают в столовую с документацией, подтверждающей качество и безопасность.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями, предъявляемыми к хранению продуктов в школьных столовых, Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.

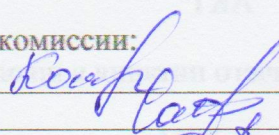
Технология приготовления блюд соблюдается.

Комиссия признала организацию горячего питания в школьной столовой удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар  О.А. Ахроменко

Подписи членов комиссии:



Е.Н. Косарева
Е.В. Сафронова
Л. В. Петрова
З.В. Кауник