

**АКТ №3**  
**проверки работы столовой МКОУ «КГ № 6»**

от 10.11.2022 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Абдулгамидова М.М.-медицинская сестра.

Проверено меню на 10 ноября (четверг).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

1. Гуляш говяжий
2. Каша пшеничная
3. Хлеб пшеничный
4. Чай с сахаром

Меню на 10.11.2022г. утверждено подписью директора гимназии

Члены комиссии провели проверку в 10.00 до 10:40 (2е,3в,3а,3б;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 чай с хлебом. 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. \_\_\_\_\_

Абдулгамидова М.М. \_\_\_\_\_



От 15 .11.2022 года .

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Абдулгамидова М.М.-медицинская сестра.

Проверено меню на 15 ноября (вторник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- 1.Каша молочная рисовая
- 2.Сыр «Российский»
- 3.Хлеб пшеничный
- 4.Чай с сахаром
- 5.Масло сливочное
6. Рулет к чаю.

Меню на 15.11.2022г. 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 №5

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

От 25.11.2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Абдулгамидова М.М.-медицинская сестра.

Проверено меню на 25 ноября (пятница).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- 1.Макароны отварные
- 2.Бедро куриное
- 3.Хлеб пшеничный
- 4.Чай со сгущенным молоком
- 5.Масло сливочное
6. Пряник.
7. Груша

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: 25.11.2022 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; Абдулгамидова М.М.-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 8 ч.40 мин. питание получали учащиеся 1-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. Считать работу по организации питания в гимназии удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны родительской общественности по качеству 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. \_\_\_\_\_

Абдулгамидова М.М. \_\_\_\_\_



АКТ №6

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

От 03.12.2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Абдулгамидова М.М.-медицинская сестра.

Проверено меню на 03 декабря (суббота).

Выявлено: меню состоит из:

1. Омлет натуральный
2. Сосиска отварная
3. Хлеб пшеничный
4. Какао с молоком
5. Груша

Меню на 03.12.2022г. подписано директором гимназии.

Члены комиссии провели проверку на 2-х переменах:

В 8:40, т.е. за 7 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать омлет по тарелкам, разливать какао. Груши были вынесены на столы на подносах в соответствии с количеством питающихся и оставлены для раздачи их обучающимся классными руководителями. Дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к завтраку.

Комиссия взвесила три порции с разных столов, норма выхода омлета соответствует норме указанному в меню. Омлет был теплый, какао горячее. Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. Учителям усилить контроль за соблюдение санитарных правил перед едой.
2. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.

Фаталиева А.С. \_\_\_\_\_

Юсупова Б.Д. \_\_\_\_\_

Абдулгамидова М.М. \_\_\_\_\_



АКТ №7

проверки работы в школьной столовой в МКОУ «КГ №6».  
От 10.12.2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Фаталиева А.С., -ответственная по питанию;
- Юсупова Б.Д.- ответственная по питанию;
- Абдулгамидова М.М.-медицинская сестра.

Проверено меню на 10 декабря (суббота).

Выявлено: меню состоит из:

- |                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1. Масло сливочное                  | 3. Хлеб пшеничный  |
| 2. Запеканка творожная со сгущенкой | 4. Яйцо отварное   |
|                                     | 5. Какао с молоком |

Меню на 10.12.2022г. 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 напитка. 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.   
Абдулгамидова М.М. 