

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

**Акт№9**

**От 14 января 2023г**

**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; Абдулгамидова М.М. – медицинский работник школы; составили настоящий акт в том, что **14 января 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;

Макаронны отварные-150г
Омлет натуральный-100г
Хлеб пшеничный-30г
Хлеб ржаной-20г


Сыр «Гауда»-30г
Компот из сухофруктов-200г
Апельсин-142г

- 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. 

Абдулгамидова М.М. 



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

**Акт №10**

**От 20 января 2023года**

**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; Абдулгамидова М.М. – медицинский работник школы; составили настоящий акт в том, **что 20 января 2023года** была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Имеется утвержденное 10-ти дневное меню. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока. Все сотрудники пищеблока находятся в спецодежде. Для мытья рук имеются раковины и дозаторы с жидким мылом, сушат руки одноразовыми бумажными полотенцами.

Блюда соответствуют утвержденному меню. Выход блюд соответствует заявленному t режиму, подача блюд соответствует норме.

**Предложения и рекомендации**

- 1)- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- 2)-классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой классами, чтобы избежать столпотворения в обеденном зале.

Фаталиева А.С. 

Юсупова Б.Д. 

Абдулгамидова М.М. 



**АКТ №11**

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

От 02.02.2023 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 02 февраля (четверг).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- |                            |                                       |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Гуляш говяжий-50/50г    | 4. Хлеб ржаной-30г                    |
| 2. Макароны отварные -150г | 5. Компот из сухофруктов-180г         |
| 3. Хлеб пшеничный-10г      | 6. салат «Витаминный» из кукурузы-60г |

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: 02.02.2023г.**

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.

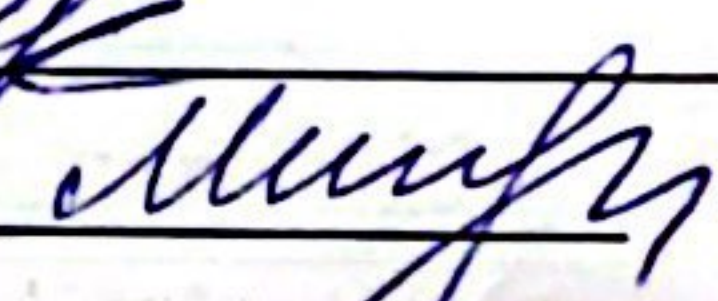
В ходе проверки установлено, что питание детей в столовой производится согласно утвержденному графику. В столовой во время организованного питания учащихся ведется дежурство учителей. Во время питания посадка всех обучающихся в обеденном зале была выдержана отдельно по классам, время приема пищи достаточное. 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 приготовления блюд и кулинарных изделий. Организация обслуживания горячим питанием обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками столовой. Персонал в специальной санитарной одежде (маски, перчатки, халат, головной убор). На момент проверки урока в 9 ч.40 мин. питание получали учащиеся 2-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. 

Абдулгамидова М.М. 



## АКТ №12

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

От 06.02.2023 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 06 февраля (понедельник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак:

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Гуляш из птицы «Бедро»-120г      | 5. Огурец свежий-60г          |
| 2. Каша гречневая рассыпчатая -150г | 6. Компот из сухофруктов-180г |
| 3. Хлеб пшеничный-30г               | 7. Апельсин-143г              |
| 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: 06.02.2023 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;

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 приготовления 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.

Абдулгамидова М.М.



**Акт№13**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

**От 11 февраля 2023г.**

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 **11 февраля 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;

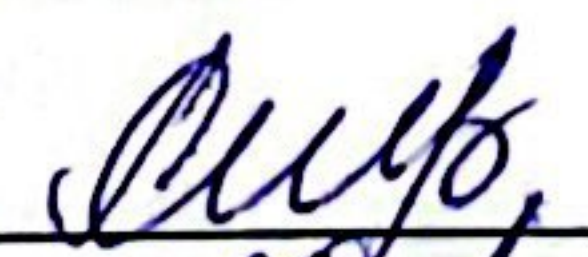
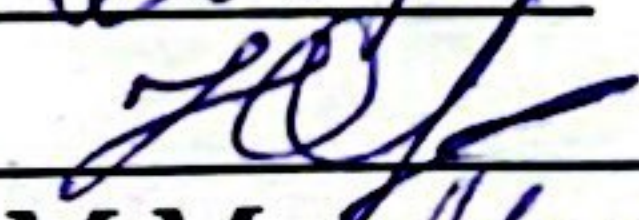
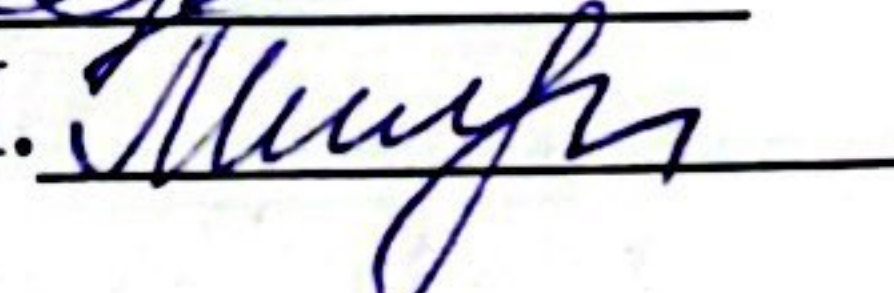
Бутерброд с маслом-30/15г
Каша молочная манная-200г
Какао с молоком-180г
Хлеб ржаной-20г

Сыр «Гауда»-26г
Печенье «Детское»-40г
Банан-117г

- 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.   
 Абдулгамидова М.М. 



**Акт №14**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

**От 14 февраля 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 **14 февраля 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;

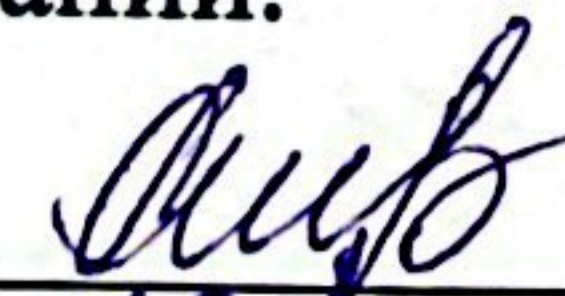
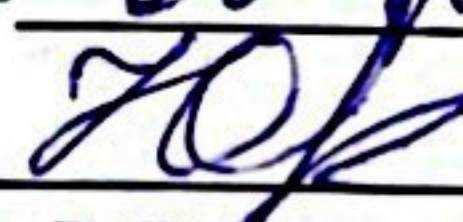
Бутерброд с маслом-30/15г
Каша молочная рисовая-200г
Какао с молоком-180г
Хлеб ржаной-20г

Сыр «Гауда»-28г
Яйцо вареное-40г
Яблоко-148г

- 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.   
Абдулгамидова М.М. 