

От 13марта 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 **13 марта 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;

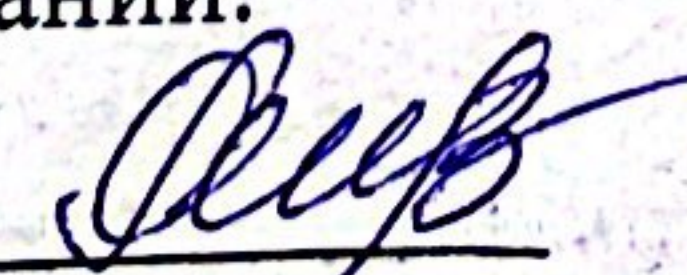
Гуляш из птицы «окорок»-100г
Каша гречневая рассыпчатая-150г
Хлеб пшеничный-30г
Хлеб ржаной-20г

Огурец свежий-65г
Компот из сухофруктов-180г
Апельсин-141г

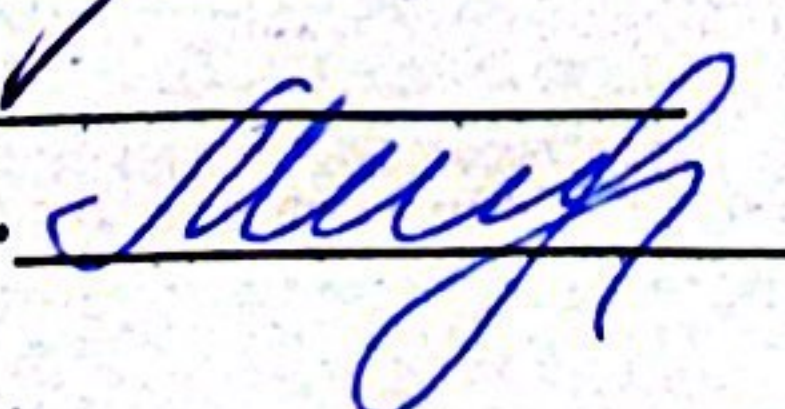
- 2)В наличии имеется график (питания) приема пищи;
- 3)Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 4)все сотрудники пищеблока в униформе;
- 5)на все пищевые продукты ,продовольственное сырье имеется соответствующая документация,которая подтверждает их качество и безопасность;
- 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 №18

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

От 15.03.2023 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 15 марта (среда).

Выявлено: меню состоит из:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.Салат « Витаминный» с горошком-60г | 4.Хлеб ржаной-20г |
| 2.Плов из птицы -150/90г | 5. Чай с сахаром и с лимоном-180г |
| 3.Хлеб пшеничный-30г | 6.Рулет с повидлом-58г |
| | 7.Яблоко -143г |

Меню на 15.03.2023г. 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.

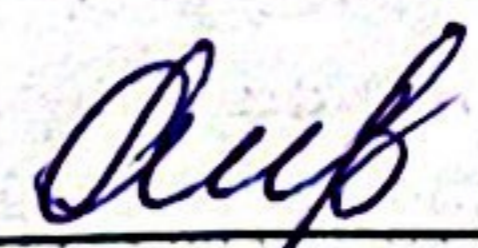
Комиссия проверила соответствие вес плова на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры плова и чая . Выявлено: завтрак был подан на столы в теплом состоянии.

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

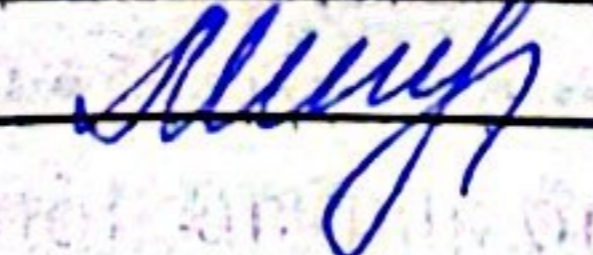
Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

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

Фаталиева А.С. 

Юсупова Б.Д. _____

Абдулгамидова М.М. 

АКТ №19

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

От 18.03.2023 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 18 марта (суббота).

Выявлено: меню состоит из:

1. Омлет натуральный-100г
2. Макароны отварные-150г
3. Сыр «Гауда»-30г
3. Хлеб пшеничный-30г
4. Хлеб ржаной-20г
4. Компот из сухофруктов-180г
5. Апельсин-148г

Меню на 18.03.2023г. 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, макароны отварные по тарелкам, разливать компот.

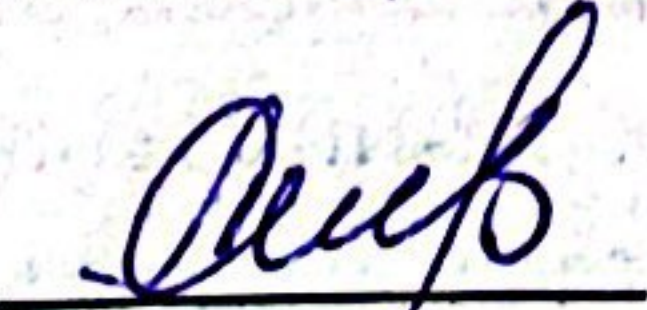
Сыр «Гауда», хлеб двух видов, апельсины были вынесены на столы на тарелках в соответствии с количеством питающихся. Дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к завтраку.

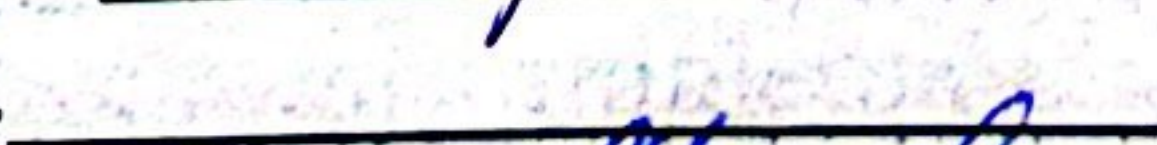
Комиссия взвесила три порции с разных столов, норма выхода омлета, макарон соответствует норме указанному в меню. Омлет, макароны были теплые, компот горячий.

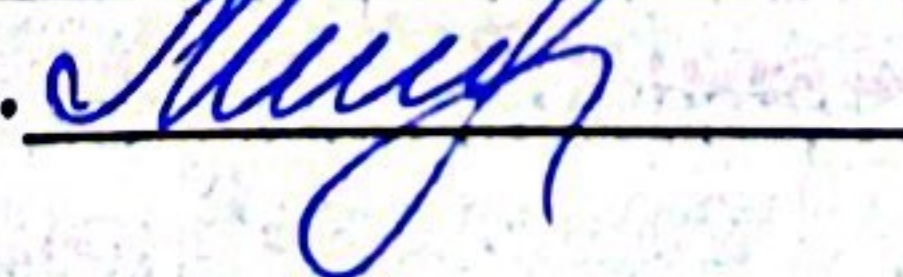
Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. Учителям усилить контроль за соблюдением 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 №20

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 21 марта 2023 года

Комиссия в составе:

- медицинской сестры Абдулгамидовой М.М.
- Зам директора УВР Фаталиевой А.С.
- Учителя нач.классов Юсуповой Б.Д.-ответственной по питанию

составили настоящий акт в том, что 21 марта 2023 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

(2е -3в кл.,-47 чел)

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на 21 марта было предложено: каша рисовая молочная 200г, бутерброд с маслом-30/15г, сыр «Голландский»-28г, яйцо вареное -40г, хлеб ржаной 20г, кофейный напиток-180г, яблоко -146г

Меню на 21.03.2023г. подписано директором гимназии.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии молочной рисовой каши. При взвешивании 5 порций, полученная масса равнялась 1950г, что соответствует норме выход готовой продукции без тарелок— 1000г).

При взвешивании масла 10 порций, полученная масса (без тарелки) равнялась 150г., что соответствует норме (Выход готового продукта – 15г)

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений санитарных норм не было выявлено. Используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар-Казымова З.И.