

А К Т № 8

проверки организации горячего питания для обучающихся в школьной столовой
Комиссией по контролю качества горячего питания

Дата проверки: 07 апреля 2023 г.

Комиссией по контролю качества горячего питания в составе:

1. Смолина Е.В. - член комиссии, 5 класс,
 2. Павловская Е.Н. - член комиссии, 10 класс,
 3. Карпова А.Г. – член комиссии, 9 класс,
- в присутствии Станкевич А.-С.П. - ответственной за организацию питания в школе, была проведена проверка организации питания детей в школьной столовой, о чем составлен настоящий акт.

Цель проверки: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

В ходе проверки установлено:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Вес блюд соответствует заявленному в меню.
3. Правила личной гигиены обучающимися перед приемом пищи соблюдаются. Для мытья рук имеется 6 раковин и жидкое мыло. Дети сушат руки электросушителями или бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся. Посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (головные уборы, спецодежда).

ЗАМЕЧАНИЯ нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

С актом комиссии ознакомлены:

Зав. столовой  Грузова Т.А.

Отв. за питание в школе  Станкевич А.П.

Члены Родительского контроля:

Смолина Е.В. 

Павловская Е.Н. 

Карпова А.Г. 

АКТ № 7

проверки организации горячего питания для обучающихся в школьной столовой
Комиссией по контролю качества горячего питания

Дата проверки: 15 марта 2023 г.

Комиссией по контролю качества горячего питания в составе:

1. Смолина Е.В. - член комиссии, 5 класс,
2. Павловская Е.Н. - член комиссии, 10 класс,
3. Карпова А.Г. – член комиссии, 9 класс,
4. Петрова Е.В.- член комиссии, 1 класс

в присутствии Станкевич А.-С.П. - ответственной за организацию питания в школе, была проведена проверка организации питания детей в школьной столовой, о чем составлен настоящий акт.

Цель проверки: санитарное состояния обеденного зала, кухонной и столовой посуды.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Влажная уборка столов производится после каждого приема пищи обучающимися.
3. Ёмкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой.
4. Мытьё столовых приборов и посуды осуществляется в соответствии с инструкцией.
5. Тарелки и чашки без сколов и трещин, их количество достаточно для накрытия столов.

ЗАМЕЧАНИЯ нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о правилах поведения за столом во время приема пищи.

С актом комиссии ознакомлены:

Зав. столовой  Грузова Т.А.

Отв. за питание в школе  Станкевич А.П.

Члены Комиссии по контролю качества горячего питания в школе:

Смолина Е.В. 

Павловская Е.Н. 

Карпова А.Г. 

Петрова Е.В. 

А К Т № 6

проверки организации горячего питания для обучающихся в школьной столовой
Комиссией по контролю качества горячего питания

Дата проверки: 15.02 2023

Комиссией по контролю качества горячего питания в составе:

1. Смолина Е.В, член комиссии, 5 класс,
 2. Павловская Е.Н., член комиссии, 10 класс,
- в присутствии Станкевич А.П. - ответственной за организацию питания в школе, была проведена проверка организации питания детей в школьной столовой, о чем был составлен настоящий акт.

Цель проверки: контроль за отходами (завтрак).

В ходе проверки установлено:

1. Питание школьников осуществляется в соответствии со сбалансированным циклическим меню.
2. Контроль за отходами после приема пищи обучающимися (завтрак) показал, что не всем ребятам нравится пудинг из творога. Обычно дети предпочитают блюда, которые часто на завтрак готовят дома: макароны, бутерброды с колбасой. Плохо едят каши, запеканки, трудоемкие по приготовлению.
3. Отходы составили примерно 15-20% от приготовленного продукта. С приходом нового повара Шулиновой Е.Н. количество отходов заметно уменьшилось.
4. Ведро для отходов размещено на столе, заполнено менее 2/3 объема, опустошается по мере необходимости.
5. Сбор отходов отделен от производственной и посудомоечной зон.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о пользе употребления на завтрак блюд из школьного меню.

Зав. столовой  Грузова Т.А.

Отв. за питание в школе  Станкевич А.П.

Члены Комиссии по контролю качества горячего питания в школе

Смолина Е.В. 

Павловская Е.Н. 