

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания
МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края.

от 22.03.2023 г.

Комиссия в составе: Гулидовой В.Н., ответственной по питанию, Кравченко Ю.В., заместителя директора по УВР, Цой Л.А., представителя родительского контроля, осуществили проверку представления горячего питания учащихся 1 – 4 классов на второй перемене.

В ходе проверки установлено, что в школьной столовой используется способ организации питания через предварительно накрытые столы.

Бесплатным питанием обеспечиваются один раз в день обучающиеся 1 – 4 классов, и получением бесплатного молока или кисломолочного продукта в количестве 200 мл.

Учащихся сопровождают в столовую классные руководители, которые смотрят за порядком в столовой. Классные руководители отвечают за точность заказов по количеству блюд, подачу заявок и корректировку заявок.

Стол в столовой накрывается за 10 минут до звонка, что бы блюда были горячими. Рацион питания учащихся строится, согласно утверждённому 10 – дневному меню.

Продолжительность перемен во время учебного процесса достаточно для приёма пищи..

В столовой ежедневно вывешивают утверждённое директором образовательного учреждения меню с указанием наименования блюд и расценок и объёма блюд. Порции со стола школьников соответствуют меню. Для витаминизации блюд в чай добавляется аскорбиновая кислота.

На дату проверки в меню значилось: макароны отварные 1\250, тефтели из печени и риса с соусом 90/50, хлеб пшеничный 1/50, чай с сахаром 1\200.

Было проведено контрольное взвешивание 4 порций макарон отварных, 5 порций тефтелей из печени и риса, 4 порции чая.

Вес всех блюд соответствует требуемой норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах, детям приготовленные блюда понравились. У членов комиссии претензий к качеству приготовления пищи не возникло.

При взвешивании остатков несъеденной пищи их объём составил за завтраком ,2 % .

Для питья в столовой есть вода в бутылках емкостью 5 литров, деньги на её закупку собирают с обучающихся по 50 руб., такого количества воды хватает на 3 месяца..

Хранятся продукты в соответствии с санитарными нормами. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Внешний вид работников столовой соответствует норме: персонал опрятен, спецодежда чистая, на голове головные уборы, волосы убраны.

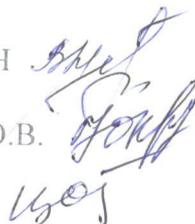
Медицинские книжки персонала столовой соответствуют требованиям документов и хранятся в сейфе в кабинете директора.

Для сбора пищевых отходов применяются эмалированные вёдра с крышками.

Гулидова В.Н.

Кравченко Ю.В.

Цой Л.А.



АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания
МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края.

от 22.03.2023 г.

Комиссия в составе: Гулидовой В.Н., ответственной по питанию, Кравченко Ю.В., заместителя директора по УВР, Сигута Г.С., представителя родительского контроля, осуществили проверку представления горячего питания учащихся 1 – 4 классов после 4 урока.

Учащихся сопровождают в столовую классные руководители, которые смотрят за порядком в столовой. Классные руководители отвечают за точность заказов по количеству блюд, подачу заявок и корректировку заявок.

Столы в столовой накрываются за 10 минут до звонка, что бы блюда были горячими. Рацион питания учащихся строится, согласно утверждённому 10 – дневному меню.

За каждым классом закреплены столы, посадочных мест хватает всем обучающимся.

Продолжительность перемен во время учебного процесса достаточно для приёма пищи..

На дату проверки в меню значилось: рассольник «Ленинградский» с курицей 1\250, котлета из говядины 1\100, горох отварной 1\200, маринованная свекла с маслом растительным 1\100, компот из свежих яблок 1\200.

Было проведено контрольное взвешивание 5 порций рассольника, 5 порций котлет, 3 порций гороха отварного, 3 порций свеклы маринованной, 3 порций компота.

Вес всех блюд соответствует требуемой норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах, детям приготовленные блюда понравились. У членов комиссии претензий к качеству приготовления пищи не возникло.

При взвешивании остатков несъеденной пищи их объём составил за обедом 2,7 %.

Санитарное состояние столовой в норме. В зале чисто, уютно, окна, пол, столы чистые, столы протираются ветошью с дезинфицирующими средствами. Столовые приборы чисто вымыты и высушены.

На момент проверки столовой посуды со сколами, трещинами, отбитыми краями деформированной не выявлено.

Для мытья посуды имеются щётки. Для мытья рук детям имеется умывальник, мыло. .

Гулидова В.Н.

Кравченко Ю.В.

Сигута Г.С.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания

МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края.

от 23.03.2023 г.

Комиссия в составе: Гулидовой В.Н., ответственной по питанию, Абраимовой Ю.И., заместителем директора по учебно – воспитательной работе, Сигутой Г.С., представителя родительского контроля провели проверку школьной столовой по предоставлению горячего питания воспитанникам группы кратковременного пребывания на второй перемене.

В МКОУ СОШ №8 на 23 -е марта 2023 г. числится 85 человек обучающихся, все дети обеспечены горячим питанием. Из них бесплатно питаются учащиеся начальных классов из средств федерального бюджета, учащиеся 5 – 11 классов из многодетных и малоимущих семей, находящиеся под опекой .

Дети – инвалиды и с ОВЗ пользуются бесплатным завтраком на сумму 85 руб. из федерального бюджета и обедом на сумму 55 руб. из регионального бюджета.

Обучающиеся 1 – 4 классов дополнительно к бесплатному питанию обеспечиваются один раз в день бесплатным молоком или кисломолочным продуктом в объеме 200 мл. на одного ребёнка

В ходе проверки установлено, что в школьной столовой используется способ организации питания через предварительно накрытые столы. Учащихся сопровождают в столовую классные руководители, которые смотрят за порядком в столовой. Рацион питания учащихся строится, согласно утверждённому 10 – дневному меню. Порции со стола школьников соответствуют меню. Меню вывешивается в обеденном зале с указанием наименования блюд и расценок.

На дату проверки в меню значилось:

Суп молочный с вермишелью 1/150, чай с сахаром и лимоном 1\200, масло сливочное 1/10.

Было проведено контрольное взвешивание 3 порций вермишели молочной, 4 порций масла сливочного, 3 порций чая с лимоном.

Вес всех блюд соответствует требуемой норме.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах, отходов немного. Объем остатков несъеденной пищи при взвешивании составил 2,1 %.

Суточные пробы на каждое блюдо хранятся в холодильнике.

На пищеблоке имеется соответствующая документация: журнал бракеража готовой продукции, заполненный ответственным по питанию с разрешением к реализации (питанию), журнал бракеража сырой продукции, где указывается поступление продуктов

питания со сроком годности хранения, журнал учёта температуры в холодильнике, который заполняется ежедневно и журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.

Уровень оснащения школьной столовой соответствует современным требованиям. Для мытья посуды ручным способом предусмотрены трёхсекционные ванны.

Мытьё посуды производится в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи, мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытьё во второй секции ванны с добавлением моющих средств в два раза меньше, чем в первой ванне с температурой, не ниже 40 градусов и ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой. После мытья посуда просушивается на решётчатых полках.

Наличие в столовой посуды и приборов обеспечивает потребность для одновременного использования.

На момент проведения проверки в столовой не обнаружено посуды деформированной, с повреждённой эмалью, отбитыми краями, сколами, трещинами.

В обеденном зале чисто, уютно, столы покрыты плёнкой. Сотрудники столовой снабжены санитарной одеждой (халатами), волосы убраны под колпаки.

В столовой производится обработка всей посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами, которые хранятся в плотно закрытой таре в прохладном тёмном месте, недоступном для детей.

При осмотре помещения кухни и столовой следов присутствия грызунов не обнаружено.

Гулидова В.Н.

Абраимова Ю.И.

Сигута Г.С.