

Акт
проверки организации питания в МКОУ СОШ 4 с. Красное
комиссией по контролю за питанием

Комиссия в составе:

Константинова Н.Ю.

Бугаева Р.А.

Мищенко Я.А.

Цель проверки: контроль организации горячего питания учащихся; наличие документов по организации питания; работа школьной столовой, санитарное состояние кухни и столовой.

Сроки проверки: 06.09.2024 г.

Проверкой было установлено:

1. С 04.09.2024 года в школе организованно полноценное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 70, используется рационально. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
4. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике.
5. В столовой организовано дежурство учителей и учащихся. Со своими обязанностями дети справляются, помогает им классный руководитель и дежурный учитель.
6. Меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
7. На начало года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе, определен регламент работы классных руководителей по организации горячего питания в классе, состав бракеражной комиссии. Все нормативные документы обновлены и вывешены в столовой на стенде.
8. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции, находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся
2. Усилить ответственность каждого классного руководителя за организацию питания и четкого заполнения документов по питанию.
3. Познакомить с актом всех родителей школы на родительском собрании и на заседании общешкольного родительского комитета.

Члены комиссии:

Константинова Н.Ю.

Бугаева Р.А.

Мищенко Я.А.

Акт 2
проверки организации питания в МКОУ СОШ 4 с. Красное
комиссией по контролю за питанием

Комиссия в составе:

Константинова Н.Ю.

Бугаева Р.А.

Мищенко Я.А.

Цель проверки: контроль организации горячего питания школьников, соблюдение качества и технологии приготовления блюд.

Сроки проверки: 18.10.2024 г.

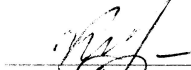
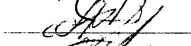
Проверкой было установлено:

1. Питание производится в соответствии с утвержденным меню.
2. Технология приготовления блюд соблюдается, условия хранения продуктов соответствует установленным нормам.
3. Холодильно- техническое оборудование находится в исправном состоянии, на все поставляемые продукты имеются сертификаты соответствия качества и сроков хранения.
4. Просроченной продукции найдено не было. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся
2. Усилить ответственность каждого классного руководителя за организацию питания и четкого заполнения документов по питанию.
3. Познакомить с актом всех родителей школы на родительском собрании и на заседании общешкольного родительского комитета.

Члены комиссии:

	Константинова Н.Ю.
	Бугаева Р.А.
	Мищенко Я.А.

Акт 3
проверки организации питания в МКОУ СОШ 4 с. Красное
комиссией по контролю за питанием

Комиссия в составе:

Константинова Н.Ю.

Бугаева Р.А.

Мищенко Я.А.

Цель проверки: предоставление горячего питания школьникам МКОУ СОШ 4 с. Красное, организация работы столовой.

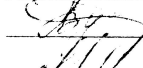
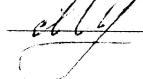
Сроки проверки: 20.11.2024 г.

Проверкой было установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
2. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
3. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
4. Висит график посещения столовой учащимися,
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
6. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Выводы и предложения :

1. В МКОУ СОШ 4 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.
2. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

 Константинова Н.Ю.
 Бугаева Р.А.
 Мищенко Я.А.

Акт 4
проверки организации питания в МКОУ СОШ 4 с. Красное
комиссией по контролю за питанием

Комиссия в составе:

Константинова Н.Ю.

Бугаева Р.А.

Мищенко Я.А.

Цель проверки: предоставление горячего питания школьникам МКОУ СОШ 4 с. Красное, организация работы столовой.

Сроки проверки: 16.12.2024 г.

Проверкой было установлено:

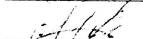
1. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
5. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.
7. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
8. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
9. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
10. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
11. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
12. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Выводы и предложения :

1. Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
2. Оценка работы школьной столовой признана на «удовлетворительно».

 Константинова Н.Ю.

 Бугаева Р.А.

 Мищенко Я.А.