

Акт проверки

столовой МОУ СОШ с.М.Семеновка

22.10.2021г.

Состав комиссии:

От администрации - Набережнева С.Р.

От родителей – Ярусова Д.В.

Медиц. работник Киндерова Г.В.

Ответственный по питанию Копейкина Н.А.

Проверка проводилась согласно плану работы по контролю за организацией и качеством питания

Проверка составленного меню на соответствие нормативу объема блюд

Меню на 22 октября 2021 года

По объему, меню соответствует нормативу. Хлеб не превышает установленный норматив.

Проверка закладки продуктов в котел в процессе приготовления блюд.

Время проверки 10. 30 Приготовлен обед.

На раздаче проводилось контрольное завешивание выдачи пищи в группы:

Все продукты заложены по норме

Вкусовые качества

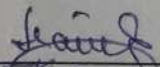
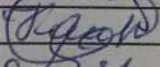
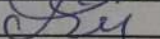
Обед борщ с картофелем: вкусовые качества удовлетворительные, блюдо умеренно соленое.

Второе блюдо котлеты из говядины вкусовые качества удовлетворительные, блюдо умеренно соленое.

Горох отварной. Однородная масса умеренно соленый

Третье блюдо компот из сухофруктов вкусовые качества удовлетворительные умеренно сладкий

Ознакомлены:

 (Набережнева С.Р.)
 (Киндерова Г.В.)
 (Ярусова Д.В.)

Акт
Проверки школьной столовой комиссией по питанию в
МОУ СОШ с Малая Семеновка

22.10.2021г. Время: 11.00

Цель проведения :предоставление горячего питания школьникам в МОУ СОШ с Малая Семеновка, организация работы столовой.

Мы, члены мониторинговой комиссии и общественного контроля по питанию:

Ярусова Дарья Викторовна -председатель родительского комитета

члены общественного контроля:

Ельмурзаева Екатерина Михайловна.

Толстых Ирина Юрьевна

Набережнева С.Р.- директор школы

Новикова С.М. завхоз

Копейкина Н.А. ответственная по питанию

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ СОШ с Малая Семеновка родителей ознакомили с новым меню на октябрь месяц

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за два посещения;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
 - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 - Школьной столовой на 22 октября было: Салат морковный, борщ с капустой и картофелем , биточки из говядины с соусом томатным , горох отварной, хлеб ржано-пшеничный, компот из смеси сухофруктов.
 - Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
 - Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций борщ с капустой и картофелем., нарушений не было выявлено. Все блюда соответствовали норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МОУ СОШ с Малая Семеновка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Ярусова Дарья Викторовна -председатель родительского комитета

члены общественного контроля:

Ельмурзаева Екатерина Михайловна.

Толстых Ирина Юрьевна

Набережнева С.Р.- директор школы

Новикова С.М. завхоз

Копейкина Н.А. ответственная по питанию

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. МАЛАЯ СЕМЕНОВКА БАЛАШОВСКОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ № 196

от 25.10.2021г .

"Об итогах проверки организации
питания обучающихся 1-11 классов МОУ
СОШ с.Малая Семеновка"

С целью реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, улучшения качества организации горячего питания в школьной столовой, в соответствии с общешкольным планом на 2021-2022 учебный год в период с 18.10.2021 г. по 22.10.2021 г. была организована проверка качества обеспечения горячим и льготным питанием и работы школьной столовой в 1 четверти 2021-22уч.г. На основании результатов контроля и итоговой справки Копейкиной Н.А., ответственной за питание «Организация питания обучающихся 1-11 классов МОУ СОШ с. Малая Семеновка» от 22.10.21г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать организацию питания учащихся в МОУ СОШ с. Малая Семеновка в первой четверти 2021-2022 уч.г. удовлетворительной.
2. Улучшить материально-техническую базу школьной столовой.
3. Яжкуновой Л.А. - кл. рук. 8 класса:
 - 3.1. Выполнять добросовестно обязанности дежурного по столовой согласно графику дежурства.
4. Классным руководителям 1-11 классов регулярно проводить беседы о полезной и здоровой пище.
5. Копейкиной Н.А. – ответственной по питанию, ежемесячно предоставлять результаты мониторингов и проверок по организации питания на родительских собраниях, совещаниях при директоре, педагогических советах.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор /Набережнева С.Р./

