

Акт 1

обследования столовой и пищеблока

Муниципального общеобразовательного учреждения «Школа №3 имени
Алексея Николаевича Крисанова» города Алушты
на предмет готовности помещений и персонала к оказанию услуг общественного
питания после зимних каникул и новогодних праздников

Дата проведения 10.01.2025

Члены комиссии:

Калиброва Л.В.-директор школы

Аркаева Ю.А.- заместитель директора

Нечаева Е.Ю.- медсестра

Гиренко Л.Д.- заместитель директора по АХД

Прохорова Н.С.- технолог.

В ходе проверки установлено следующее:

- наличие основного организационного меню по возрастным категориям –
имеется;
- наличие утвержденного ассортимента буфетной продукции- имеется;
- наличие утвержденных технологических карт на весь ассортимент
приготавливаемых блюд- имеется;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов- имеется;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции- имеется;
- сопроводительные документы на продукты питания и сроки годности
(декларации соответствия, ветеринарные свидетельства, сертификаты
соответствия) - имеются;
- медицинские книжки работников пищеблока - в наличии;
- гигиенический журнал (сотрудники пищеблока) - в наличии;
- документ о наличии квалификации (документ об образовании повара) - в
наличии;
- наличие у работников спецодежды и СИЗ - имеются;
- санитарное состояние обеденного зала, помещений пищеблока, кладовых и
складских помещений -удовлетворительное;
- наличие графиков уборки и проветривания обеденного зала – имеются;
- наличие журнала проведения ген.уборки - имеется;
- наличие в складских помещениях средств измерения температуры и влажности
воздуха - имеются;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств-
имеются;
- маркировка уборочного инвентаря- имеется;
- имеются ли инструкции по порядку мытья посуды, разведению моющих средств
и обработки яиц- в наличии;
- организованы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены-
организованы;
- организован ли питьевой режим в учреждении (наличие документов на
бут.воду)- организован;

- состояние технологического и холодильного оборудования –
удовлетворительное;
- наличие термометров в холодильном оборудовании и журналов учета
температурного режима холодильного оборудования- имеются ;
- маркировка моечных ванн и производственных столов- имеется;
- маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды- имеется;
- состояние столовой посуды и столовых приборов- удовлетворительное;

Выводы комиссии:

Обследование комиссией столовой и пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения «Школа №3 имени Алексея Николаевича Крисанова» города Алушты на предмет готовности помещений и персонала к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников показало, что столовая и пищеблок готовы к осуществлению питания обучающихся.

Подписи членов комиссии:

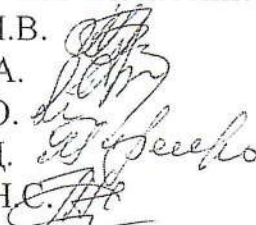
Калиброва Л.В.

Аркаева Ю.А.

Нечаева Е.Ю.

Гиренко Л.Д.

Прохорова Н.С.



Акт 2

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

13.01.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Председателя родительского контроля за организацией питания учащихся Николиной Е.В.
- Представителя родительского контроля Хаваева Е.А.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора-питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания. Были рассмотрены следующие вопросы:

- эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи;
- имеются ли информационные стенды о здоровом питании?
- размещена ли на информационных стендах, информация о здоровом питании (*и о вредной пище*)?
- размещена ли информация о правилах поведения за столом (*в столовой*)?
- созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (наличие холодильника для хранения пищи, микроволновка для разогрева)?
- как соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены;
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи;
- эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся;
- соответствует ли ежедневное меню основному меню?
- вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?
- соответствует ли температура подачи первых блюд (*должно быть не менее 50-70С*)?
- соответствует ли температура подачи вторых блюд (*должно быть не менее 45- 60С*)?
- соответствует ли температура подачи третьих блюд (*должно быть не менее 18 - 20С*)?
- имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- имеются ли в меню и в буфете запрещенные продукты?
- имеется ли в реализации (в буфете) продукция с истекшим сроком годности?

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- помещение для приёма пищи оформлено эстетично;

- имеются информационные стенды о здоровом питании;
- на информационных стендах размещена информация о здоровом питании и о вредной пище;
- размещена информация о правилах поведения за столом и в столовой;
- созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (имеется холодильник для хранения пищи и микроволновка для разогрева);
- учащимися соблюдаются правила личной гигиены (мытые руки перед едой);
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи соответствуют требованиям;
- эстетично оформлены блюда при подаче учащимся;
- ежедневное меню соответствует основному меню;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;
- температура подачи первых блюд соответствует (должно быть не менее 50-70С);
- температура подачи вторых блюд соответствует (должно быть не менее 45-60С);
- температура подачи третьих блюд соответствует (должно быть не менее 18-20С);
- на момент проверки, фактов выдачи детям остывшей пищи не зафиксировано;
- в меню и в буфете запрещенных продуктов нет;
- в реализации (в буфете) продукции с истекшим сроком годности не зафиксировано;

Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы продолжить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.

С актом ознакомлены:

	_____	Е.А.Хаваева
	_____	Е.В.Николина
	_____	Л.В.Калиброва
	_____	О.А.Пряженцева
	_____	А.А.Новикова

Акт³

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

20.01.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора-питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

1. Сотрудники столовой не успевают накладывать порции и разносить их в зал.
2. Недостаточное количество порций стоит на столах.
3. При контрольном взвешивании, в порциях хватает нормы продуктов питания установленной по меню.
4. Буфетная продукция реализуется, но из-за нехватки кадров формируется очередь. Не все дети успевают купить буфетную продукцию во время перемены.

Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за названиями блюд по меню и наличием приготовленных блюд в соответствии с меню.

С актом ознакомлены:

 Л.В.Калиброва

 О.А.Пряженцева

 А.А.Новикова

Акт № 4

проверки школьного питания комиссией родительского контроля МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты

Дата проверки: 29 января 2025 г.

Время проверки: 10.30 час.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Кораблинов Д.В. - родитель учащейся 3-В класс;
3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;
4. Хаваева Е.А.- родитель учащегося 8-В класс;

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

-
санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
-пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
-примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи не всегда соответствуют всем требованиям, не все дни по меню подходят по вкусовым предпочтениям детям (например, понедельник обед жареная капуста и гороховый суп) многим не нравятся эти блюда;
-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, многодетные, опека, инвалиды и дети СВО); и платное, за счет родительской платы.
-в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственный за школьное питание, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки

продуктов и приготовлением готовой пищи. Пища на столе теплая. Дети едят с удовольствием. В меню буфета есть наименование продукции, отсутствующей в продаже. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Подписи:

2. Кораблинов Д.В. - родитель учащегося 3-В класс;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.-родитель учащегося 8-В класс;



Акт № 5

проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты

Дата проверки: 27 февраля 2025 г.

Время проверки: 12.30 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Жаркова Т.В. - родитель учащегося 7-Г класса;

2. Кошечева Т.Н. - родитель учащегося – 3А класса;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.- родитель учащегося 8-В класс;

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

-

санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

-

примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, многодетные, опека, инвалиды и дети СВО); и платное, за счет родительской платы.

-в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственный за школьное питание, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Жаркова Т.В. - родитель учащегося 7-Г класса;

2. Кошечева Т.Н. - родитель учащегося – 3А класса;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.- родитель учащегося 8-В класс;

Подписи:

Акт 6

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

26.03.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Николиной Е.В. и Кораблинов Д.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- при контрольном взвешивании, в порциях хватает нормы продуктов питания установленной по меню.
- температура подачи первых блюд не соответствует (должно быть не менее 50-70С);
- температура подачи вторых блюд не соответствует (должно быть не менее 45- 60С);
- температура подачи третьих блюд не соответствует (должно быть не менее 18 - 20С);
- на момент проверки, были зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи;
- к обеду не хватает порций для продажи и буфетная продукция в дефиците.

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за температурой подачи пищи.

С актом ознакомлены:

_____ Кораблинов Д.



Е.В.Николина



Л.В.Калиброва



О.А.Пряженцева



А.А.Новикова

проверки школьной столовой комиссией по питанию.

от 07.04. 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Калиброва Л.В. – директор школы
2. Новикова А.А.- заместитель директора по УВР.
3. Пряженцева О.А.- организатор питания в школьной столовой
4. Николина Е.В.- председатель родительского комитета

составила настоящий акт о том, что 07.04.2025 года была проведена проверка готовности школьной столовой по выходу детей с каникулярного отпуска.

В ходе проверки выявлено:

1. В Обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, журналы в наличии ("Бракеражный журнал", журнал "Здоровья сотрудников", "Журнал кварцевания", "Журнал проветривания").
2. У работников столовой имеются медицинские книжки, медосмотр пройден своевременно.
3. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой.
4. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло.

Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведении в столовой.

С актом ознакомлены:

Калиброва Л.В.

Новикова А.А.

Пряженцева О.А.

Николина Е.В.



Акт № 8

проверки школьной столовой комиссией по питанию.

от 05.05. 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Калиброва Л.В. – директор школы
2. Новикова А.А.- заместитель директора по УВР.
3. Пряженцева О.А.- организатор питания в школьной столовой
4. Николина Е.В.- председатель родительского комитета

составила настоящий акт о том, что 05.05.2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: 10.00. часов.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует примерному двухнедельному меню.
2. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
3. Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак.
4. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
5. В обеденном зале чисто.

Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведении в столовой.

С актом ознакомлены:

Калиброва Л.В. _____
Новикова А.А. _____
Пряженцева О.А. _____
Николина Е.В. _____