

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

29.01.2024 г.

Нами, членами комиссии в составе:

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

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю сроков реализации за продаваемой продукцией из буфета.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

1. Сок (виноград, мультифруктовый) годен до 07.11.2024г., 13.10.2024г.
2. Вода (0,5 л.) годен до 14.12.2024г.
3. Молочный Коктейль 30.06.2024г.
4. Соломка сладкая годен до 16.04.2024г.
5. Крекер печенье годен до 12.07.2024г.
6. Мармелад жевательный годен до 29.04.2026г.
7. Палочки кукурузные годен до 15.03.2024г.
8. Пряник с начинкой годен до 20.03.2024г.
9. Шоколад «Победа» годен до 08.11.2024г.
10. Мини Маффины годен до 17.04.2024г.
11. Зефирюшкин годен до 17.11.2024г.

Вывод

Комиссия установила: Все сроки реализуемой продукции в норме. Замечаний нет.

С актом ознакомлены:

Л.В.Калиброва
О.А.Пряженцева
А.А.Новикова

Акт

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

13.11.2023

Нами, членами комиссии в составе:

- Главы администрации города Алушты Республики Крым Г.И. Перепелицы Г.В.
- Заместителя главы администрации города Алушты Республики Крым

- Заместителя начальника управления Дубчак Г.А.

- Представителя родительского комитета Николкиной Е.В.

- Директора Калибровой Л.В.

- Заместителя директора 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. Неправильно сервированы столы на завтрак.
2. В меню включены несовместимые продукты.
3. Не организовано питание детей начальных классов: тарелки с хлебом и маслом не доступны для детей.
4. Классные руководители начальных классов не помогают должным образом в организации питания детей.
5. Дежурные учителя отсутствовали во время приема пищи детьми льготной категории.
6. Дежурство учащихся в зале столовой не обусловлено необходимостью.
7. Питание обучающихся начальных классов не разведено по времени с детьми льготной категории классов среднего звена.

Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана неудовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Организовать сервировку столов для удобства детей.
2. Пересмотреть меню на несовместимость продуктов.
3. Обязать классных руководителей провести обучающие уроки по культуре питания.

4. Администрация школы усилить контроль за дежурством учителей в столовой при каждом приеме пищи детей льготных категорий.
5. Разделить питание детей начальных классов и детей льготных категорий классов среднего звена.
6. Буфетную продукцию подавать после завтрака начальной школы (с 11.00 часов).

Члены комиссии:

Г.И.Отнева

Г.В.Перепелица

Г.А.Дубчак

Е.В.Николина

Л.В.Калиброва

О.А.Пряжкенева

С актом ознакомлены:

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Школа №3 им. А.Н. Кузнецова" г. Якутск
(наименование организации)

Дата проверки: 14.11.2023
Время проверки: 12:15
Состав комиссии:

- Исмаилов А.Б. - зам. директора
- Исмаилов А.Б. - заместитель директора
- Исмаилов Э.И. - заместитель директора
- Исмаилов Э.И. - заместитель директора
- Исмаилов Э.И. - заместитель директора
- Исмаилов Э.И. - заместитель директора
- Исмаилов Э.И. - заместитель директора

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/неисправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)
- Соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов
- Меню соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусные качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп котлет. с горош.	250г.	250г.	
2	Пюре по рецепту	225г.	225г.	
3	Котлетом сыч.	200г.	200г.	

Карнапово А. В.
 Директор ОН.
 Протокол 2.10
 Комитет ЗР
 Комитет ЗР
 Директор А. В. Карнапов

Члены комиссии:

Замечания и рекомендации по проверке:

Заполнить по результатам проверки
 Водитель

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось
- не тронутым/съели более половинны/съели все
- Суточная проба имется/не имется за _____
- Бракеражкий журнал готовой продукции имется/не имется
- Классные руководители сопроводителей споровождают учашихся на обед

• Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню

4	Объем	100 гр.	100 гр.
5	Хлеб	100 гр.	100 гр.
6	Хлеб	100 гр.	100 гр.
7	Хлеб	100 гр.	100 гр.

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

22.11.2023г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Заместителя начальника управления Дубчак Г.А.
- Представителя родительского комитета Николиной Е.В.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Заместителя директора 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 не хватает нормы продуктов питания установленной по меню.

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.

С актом ознакомлены:

Г.А. Дубчак

Е.В. Николина

Л.В. Калиброва

О.А. Пряженцева

А.А. Новикова

АКТ

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

07.12.2023г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Николиной Е.В.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Заместителя директора Прыженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Аглышты 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. При контрольном взвешивании, в порциях достаточно нормы продуктов питания установленной по меню.
 - Завтрак. Запеканка с соусом вес 150 гр.
 - Обед. Порция пюре картофельное и рыба тушеная в томатном соусе вес 275 г.

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.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.

С актом ознакомлены:

Е.В.Николина

Л.В.Калиброва

О.А.Прыженцева

А.А.Новикова

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

08.02.2024г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Председателя родительского контроля за организацией питания учащихся
Николиной Е.В.

- Представителя родительского контроля Лыжниковой К. А.

- Директора Калибровой Л.В.

- Заместителя директора Новиковой А.А.

- Заместителя директора Прыженцевой 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 приема пищи;

- имеются ли информационные стенды о здоровом питании?

- размещена ли на информационном стенде информация о здоровом питании (*и о ердной 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 приема 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 buffetе разрешенные продукты?

- имеется ли в реализации (в buffetе) продукция с истекшим сроком годности?

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- помещение для приема 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 холодильный шкаф для хранения пищи и микроволновка для разогрева);
- учащимися соблюдаются правила личной гигиены (мытье руки перед едой);
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приема пищи соответствует 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 buffetе запрещенных продуктов нет;
- в реализации (в buffetе) продукции с истекшим сроком годности не зафиксировано;

Выход

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

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

С актом ознакомлены:

_____ К.А. Лыжникова
 _____ Е.В. Николаина
 _____ Л.В. Калиброва
 _____ О.А. Прыженцева
 _____ А.А. Новикова