

АКТ №1

проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Тыщенко Е.Е. Прокофьева ОИ, Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель: Соблюдение санитарных норм работниками столовой: наличие медицинских книжек, допуска к работе в школьной столовой

Отмечено:

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Предложено :

Классным руководителям сопровождать детей в столовую

Члены комиссии:

1. Тыщенко Е.Е. - школьный фельдшер Тыщ
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание Сев
3. Прокофьева О.И. председатель ПК Про
4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ Яр

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** Ми

Дата: 7.09.2020

АКТ №2

проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Тыщенко Е.Е. Прокофьева О.И., Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель: **Наличие и хранение суточных проб**

Отмечено:

На момент проверки установлено:

Суточные пробы хранятся на отдельной полке холодильника, в отдельных подписанных пузырьках с датами и росписями школьного фельдшера. Хранятся 48 часов. Выставляются ежедневно

Проверено соблюдение сроков годности поставляемых продуктов. Просроченных нет.

-горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,

-столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

-состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;

-висит график посещения столовой учащимися,

-за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой

-сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

-на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Предложено :

Классным руководителям сопровождать детей в столовую

Члены комиссии:

1. Тыщенко Е.Е. - школьный фельдшер Тыщенко
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание Севрюкова
3. Прокофьева О.И. председатель ПК Прокофьева
4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ Ярмоленко

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** Миронова

Дата: 21.09.2020

АКТ № 3

проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Тыщенко Е.Е., Прокофьева ОИ, Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель: Соблюдение цикличного меню. Ассортимент и качество готовой продукции. Соблюдение температурного режима

Отмечено:

На момент проверки установлено:

На момент проверки установлено: в холодильниках с мясной, рыбной продукцией, птицей, заморозкой температура минус 18 градусов. В холодильниках с овощами, гастрономией температура плюс 4 (при норме +2 - +6)

Цикличное меню соблюдается. Качество готовой продукции удовлетворительное.

-столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

-состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;

-висит график посещения столовой учащимися,

-за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой

-сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

-на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Предложено :

Классным руководителям контролировать соблюдение учащимися санитарно гигиенических норм

Члены комиссии:

1. **Тыщенко Е.Е.** - школьный фельдшер

2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание

3. Прокофьева О.И. председатель ПК

4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ

Зав. столовой : **Миронова Н.В.**

Дата: 5.10.2020

АКТ № 4

проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Тыщенко Е.Е. Прокофьева ОИ, Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель: Санитарное состояние пищеблока.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приеме пищи учащимися

Отмечено:

На момент проверки установлено:

- классные руководители присутствуют при питании учащихся, контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при приеме пищи
- 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Предложено :

Классным руководителям контролировать соблюдение учащимися санитарно гигиенических норм

Члены комиссии:

1. Тыщенко Е.Е. - школьный фельдшер Тыщенко
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание Севрюкова
3. Прокофьева О.И. председатель ПК Прокофьева
4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ Ярмоленко

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** Миронова

Дата: 14.10.2020

АКТ № 5

проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Тыщенко Е.Е. Прокофьева ОИ, Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель: Санитарное состояние обеденного зала, варочного цеха. Проверка состояния питания, соблюдение санитарных норм работниками столовой. Присутствие дежурных учителей, администрации в столовой во время питания учащихся

Отмечено:

На момент проверки установлено:

- 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Предложено :

Классным руководителям контролировать соблюдение учащимися санитарно гигиенических норм

Члены комиссии:

1. Тыщенко Е.Е. - школьный фельдшер Тыщенко
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание Севрюкова
3. Прокофьева О.И. председатель ПК Прокофьева
4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ Ярмоленко

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** Миронова

Дата: 12.11.2020

АКТ № 6

проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Тыщенко Е.Е.
Прокофьева ОИ, Яроменко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в
том, что была проведена проверка столовой

Цель:

**Соблюдение цикличного меню. Контрольное взвешивание готовой
продукции . Ассортимент и качество готовой продукции**

Отмечено:

На момент проверки установлено:

Цикличное меню соблюдается.

При контрольном взвешивании, согласно меню взяты со столов учащихся 5
порций. Каждая порция содержит 70 г биточика, рагу овощное 160 г .
Взвешивание проводится в тарелке весом 225г. вес тарелки с биточиками
составил 575 г, с овощным рагу 5 порций составил тарелки составил 1025 г.
Отклонений от норм нет.

Ассортимент и качество готовой продукции удовлетворительные.

-столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока
удовлетворительное;

-состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число
посадочных мест соответствует количеству
учащихся питающихся за одно посещение;

-висит график посещения столовой учащимися,

-за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой

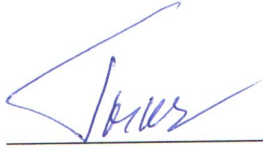
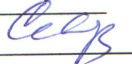
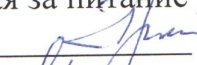

-сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

-на всех продуктах на момент проверки были ценники.

Предложено :

Классным руководителям контролировать соблюдение учащимися санитарно
гигиенических норм

Члены комиссии:

1. Тыщенко Е.Е. - школьный фельдшер 
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание 
3. Прокофьева О.И. председатель ПК 
4. Яроменко Н.В – зам. директора по АХЧ 

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** 

Дата: 16.11.2020