

Директор
МАОУ «СОШ № 64» г.Перми
С.В.Большаков
" " 20__ г.
М.П.

АКТ

проверки организации питания в столовой МАОУ «СОШ №64»
(ул.Ласьвинская, 64а)

от 14 февраля 2020г.

Комиссия общественного контроля в составе:

Фадеева Е.С., председатель наблюдательного совета

Смирнова Л.В., заместитель директора по ВР

Файзуллина Л.Л., учитель начальных классов

Васильева З.А., член родительского комитета

Шмакова С.А., член родительского комитета

Спирина С.Ю., член родительского комитета

Стрельников Д.Д., член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что 14.02.20г. была
проведена проверка организации питания в школьной столовой по
следующим направлениям

1. Санитарное состояние пищеблока, оформление столовой, буфета
Кухня, подсобные помещения содержатся в
чистоте и порядке. Соблюдаются
условия и сроки хранения, реализации
продуктов. Везде чистота, уютно.
2. Организация приема пищи обучающимися. Соблюдение графика
работы столовой, буфета Соблюдаются график приема
пищи. Накрыты столы для каждого класса.
3. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному
меню Меню соответствует 10-дневному. Придирчиво
по 14.02. состоит из 4х комплексов.
4. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному
меню При доставлении готовых блюд комиссия
отметила - хорошие качество приготовленной
пищи. Блюда имеют аппетитный вид, вкус
и запах, достаточно горячие

Проведено контрольное взвешивание.
Все соответствует заявленному в меню.

Качество готовой продукции

Внешне виден фирменный рисунок,
клуби снимаются перед первой и второй
сменой перед раздачей пищи.

5. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи

В актиарно-медицинской зоне в
нашем классе мы применяем полотенца.

6. Тематические проверки: *по руковод. след. за*

а) опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции

б) проведение классными руководителями работы по пропаганде
здорового образа жизни

Классные руководители имеют
воспитательную работу по руководству
Проводят тематические классные
часы по пропаганде ЗОЖ, по пропаганде
актиарно-медицинских заболеваний и др.

7. Предложения: *имеет право*

Классные руководители привлекают
родителей по пропаганде здорового
питания

Члены комиссии:

Фадеева Е.С.

Смирнова Л.В.

Файзуллина Л.Л.

Васильева З.А.

Шмакова С.А.

Спирина С.Ю.

Стрельников Д.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлена:

зав. производством



Директор
МАОУ «СОШ № 64» г.Перми
С.В.Большаков
"11" 10 20 19 г.
М.П.

АКТ

проверки организации питания в столовой МАОУ «СОШ №64»

(ул.Ласьвинская, 64а)

от 11 октября 2019.

Комиссия общественного контроля в составе:

Фадеева Е.С., председатель наблюдательного совета

Смирнова Л.В., заместитель директора по ВР

Файзуллина Л.Л., учитель начальных классов

Васильева З.А., член родительского комитета

Шмакова С.А., член родительского комитета

Спирина С.Ю., член родительского комитета

Стрельников Д.Д., член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что 11.10.19. была проведена проверка организации питания в школьной столовой по следующим направлениям:

1. **Обеспечение пищеблока кадрами:** все сотрудники пищеблока имеют профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда; прошли профессиональную переподготовку; имеются личные медицинские книжки, в которых отражено своевременное прохождение медосмотра и гигиенической подготовки.

2. **Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока:** Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке: имеется и соблюдается график проведения уборок; спецодежда сотрудников в порядке; столовая обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой, столовыми приборами из нержавеющей стали в достаточном количестве. Посуда чистая без сколов и трещин.

3. **Рацион питания учащихся:** учащимся предлагается двухразовое питание из четырёх комплексов. Ежедневное меню соответствует примерному 10- дневному меню по набору блюд. Комиссией было проведено контрольное взвешивание. В результате — вес блюд соответствует заявленным в меню. Пища имеет приятный вкус, цвет и запах. В дополнительном питании учащихся отсутствуют продукты запрещённые в детском питании.

Результаты контрольного взвешивания:

котлета из мяса курицы – 80 гр.;

картофельная запеканка с мясным соусом - 200/20 гр.;

макаронные изделия отварные с овощами - 150 гр.;

каша овсяная - 200 гр.;
салат из свежей капусты и огурца – 60 гр.;
салат из свёклы с чесноком - 60 гр.;
суп-пюре из разных овощей - 250гр.;
компот из свежих яблок – 200 гр.;
слойка с повидлом – 100 гр.

Вывод:

Предоставление питания учащимся школы соответствует требованиям санитарно-гигиенического законодательства.

Члены комиссии:

Фадеева Е.С.

Смирнова Л.В.

Файзуллина Л.Л.

Васильева З.А.

Шмакова С.А.

Спирина С.Ю.

Стрельников Д.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлена:

зав. производством

41.10.2019 г.



АКТ

проверки организации питания в столовой МАОУ «СОШ №64»
(ул.Ласьвинская, 64а)

от 4 декабря 2019 г.

Комиссия общественного контроля в составе:

Фадеева Е.С., председатель наблюдательного совета

Смирнова Л.В., заместитель директора по ВР

Файзуллина Л.Л., учитель начальных классов

Васильева З.А., член родительского комитета

Шмакова С.А., член родительского комитета

Спирина С.Ю., член родительского комитета

Стрельников Д.Д., член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что 4.12.2019 г. была
проведена проверка организации питания в школьной столовой по
следующим направлениям 1; 2; 3; 4; 5; 6;

1. Санитарное состояние пищеблока, оформление столовой, буфета
Кухня, обеденный зал содержатся в чистоте и
порядке. Спец. одежда сотрудников чистая. Посуда
и столовые приборы в дезинфицирующей ванне. Столы
хорошо оформлены, есть салфетки.
2. Организация приема пищи обучающимися. Соблюдение графика
работы столовой, буфета График приема пищи соблюдает-
ся. Классные руководители контролируют организацию
3. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному
меню Предложенное меню на 4 декабря соответ-
ствует примерному 10-дневному меню. Оформ-
ление дополнительного питания организовано благо-
4. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному
меню Предоставляется двухразовое питание.
Отсутствуют продукты, запрещенные в дей-
ствующем питании. Также проведено контроль-
ное взвешивание. Члены комиссии отме-
тили, что порции соответствуют нормам

указанным в меню.
Тщательно берётся бракеражной ложкой,
пробн отщипывается перед первой и
второй едой.

Качество готовой продукции
При дегустации блюд констатируется
таким образом качество приготовленной
пищи.

5. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи
Учащиеся соблюдают личную гигиену. Перед приё-
мом пищи моют руки. Используют мыльную воду.
6. Тематические проверки: буклетные консультации.

а) опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции
Проводен опрос учащихся по качеству
питания в школе. Замечаний нет.

б) проведение классными руководителями работы по пропаганде
здорового образа жизни

7. Предложения:
При формировании меню для второй
еды обеспечить разнообразие меню
ежедневно. Классными руководителями в работе
по пропаганде культуры питания привлекать
родителей.

Члены комиссии:

Фадеева Е.С.

Смирнова Л.В.

Файзуллина Л.Л.

Васильева З.А.

Шмакова С.А.

Спирина С.Ю.

Стрельников Д.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлена:

зав. производством

4.12.2019г.