

Акт
проверки
качества питания в школьной столовой

9 сентября 2022 года комиссией в составе: председателя Егоровой В.И., кл. руководителя 9а кл., члена профсоюзного комитета Кусовниковой А.А., педагога-психолога Зуевой С.В., председателя родительского комитета Тихомировой М.С., члена род. комитета Мельниковой И.А., школьного фельдшера Петрущенковой С.С., был проведён рейд по проверке школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 211 человек; льготное питание для учащихся 1-4 классов в количестве 63 человек, для 5-11 классов в количестве 99 человек.

Утвержден директором школы, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

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.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Марчук И. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб .

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя или учителя.

Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- Не качественно осуществляют контроль классные руководители: учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой, за поведением детей.

Председатель: Ег /Егорова В.И./

Член комиссии:

Ку /Кусовникова А.А./
Зу /Зуева С.В./
Тих /Тихомирова М.С./
Мель /Мельникова И.А./
Пет /Петрущенко С.С./

Акт
проверки
качества питания в школьной столовой

28 октября 2022 года комиссией в составе: председателя Егоровой В.И., кл. руководителя 9а кл., члена профсоюзного комитета Кусовниковой А.А., педагога-психолога Зуевой С.В., председателя родительского комитета Тихомировой М.С., члена род. комитета Мельниковой И.А., школьного фельдшера Петрущенковой С.С., был проведён рейд по проверке качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На завтрак школьной столовой на 18 марта было предложено голубцы ленивые, чай, хлеб ржаной, пирожное, шоколад.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3-ёх порций гуляша ленивых голубцов, полученная масса равнялась 452 г, что соответствует норме (выход готовых ленивых голубцов –150 г).

3) За родительскую плату предложено следующее меню: рассольник (250г), рис отварной с котлетой (120/50г), хлеб ржаной (35г), голубцы ленивые (150г), пирог с повидлом (60г), булка (50г), чай (200г), сок.

При взвешивании выпечки: 3-ёх пирожков (153 г), 3-ёх булочек(123г), получилось - масса одного пирожка 51г, одной булочки 41г, что ниже нормы выхода.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Усилить контроль за качеством и нормой выхода продукции, соблюдать требования по массе порций (блюда), выпечки.

Председатель:  /Егорова В.И./

Член комиссии:

 /Кусовникова А.А./

 /Зуева С.В./

 /Тихомирова М.С./

 /Мельникова И.А./

 Петрущенкова С.С./

Акт
проверки
качества питания в школьной столовой

18 ноября 2022 года комиссией был проведен рейд по проверке качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:
соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено:

Меню на 18.11.2022 г. представлено на информационном стенде, подписано директорами зав. производством.

Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется в системе. Журнал термометрии в наличии, ведется.

Журнал учета дезинсекции ведется.

Табель учета питания обучающихся школы - в наличии, ведется.
Технологические карты для приготовления блюд - в наличии.

Блюда подавались на столы работниками столовой за 10 минут до начала питания учеников начальной школы. Работники столовой на процесс накрывания потратили 8 минут. За 2 минуты до прихода детей столы были накрыты.

Соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам обучающихся, завтрак нравится детям, пища теплая.

Блюда подавались на столы работниками столовой за 10 минут до начала питания учеников начальной школы. Работники столовой на процесс накрывания потратили 8 минут. За 2 минуты до прихода детей столы были накрыты.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-ти обучающихся, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители или учителя предметники сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

Замечаний со стороны комиссии нет.

Председатель: В.И. /Егорова В.И./

Член комиссии:

А.А. /Кусовникова А.А./
С.В. /Зуева С.В./
М.С. /Тихомирова М.С./
И.А. /Мельникова И.А./
С.С. /Петрущенко С.С./

Акт
проверки
качества питания в школьной столовой

23 декабря 2022 года комиссией в составе: председателя Егоровой В.И., кл. руководителя 9а кл., члена профсоюзного комитета Кусовниковой А.А., педагога-психолога Зуевой С.В., председателя родительского комитета Тихомировой М.С., члена род. комитета Мельниковой И.А., школьного фельдшера Петрущенко С.С., был проведен рейд по проверке качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На завтрак школьной столовой на 23 декабря было предложено гуляш с гречкой, салат из огурцов, чай, хлеб, банан.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3-ех порций гуляша с гречкой и 3-ех порций салата из огурцов, 3-ех бананов, полученная масса равнялась 512 г гуляша с гречкой и 155 г салата из огурцов, масса бананов 621 г, что соответствует норме (выход готового гуляша с гречкой – 50/120 г, выход готового салата-50г, банана -208 г).

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

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

3) Организация питания. Все классные руководители сопровождают свои классы, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые.

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Ежедневно проводить работу с детьми о правилах поведения в столовой, вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

3. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в МБОУ «Западнодвинская СОШ №2». Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте. Провести повторную проверку не позднее 28 января 2023 года.

Председатель: ЕИ /Егорова В.И./

Член комиссии:

А.А. /Кусовникова А.А./
С.В. /Зуева С.В./
М.С. /Тихомирова М.С./
И.А. /Мельникова И.А./
С.С. /Петрущенко С.С./

Акт
проверки
школьной столовой

12 января 2023 года комиссией в составе: председателя Егоровой В.И., кл. руководителя 9а кл., члена профсоюзного комитета Кусовниковой А.А., педагога-психолога Зуевой С.В., председателя родительского комитета Тихомировой М.С., члена род. комитета Мельниковой И.А., школьного фельдшера Петрущенко С.С., был проведен рейд по проверке школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведётся бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель: Ег /Егорова В.И./

Член комиссии:

Кусов /Кусовникова А.А./

Зуева /Зуева С.В./

Тихо /Тихомирова М.С./

Мельн /Мельникова И.А./

Петру /Петрущенко С.С./

Акт
проверки
школьной столовой

13 февраля 2023 года комиссией в составе: председателя Егоровой В.И., кл. руководителя 9а кл., члена профсоюзного комитета Кусовниковой А.А., педагога-психолога Зуевой С.В., председателя родительского комитета Тихомировой М.С., члена род. комитета Мельниковой И.А., школьного фельдшера Петрущенковой С.С., был проведен рейд по проверке школьной столовой.

Цель проверки: анализ работы школьной столовой по направлениям бракеража продукции, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарного состояния столовой.

Проверкой установлено:

1. Бракераж проводится ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее.
2. Качественные удостоверения на продукцию имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
3. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.
4. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Все блюда вкусные.
5. Во время проверки в столовой присутствуют дежурные учителя.
6. В обеденном зале вывешено утвержденное директором школы меню с расчетом стоимости одной порции для учащегося.
7. Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся 5 порций каждого блюда и произведено взвешивание.

Выводы и предложения:

1. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.
2. Количество порций соответствует количеству учащихся.
3. Питание в школьной столовой соответствует санитарным правилам и нормам.
4. Вес блюд соответствует заявленным в меню.
5. Имелись остывшие блюда на момент принятия пищи детьми.

Председатель ЕИ /Егорова В.И./

Член комиссии:

А.А. /Кусовникова А.А./
С.В. /Зуева С.В./
М.С. /Тихомирова М.С./
И.А. /Мельникова И.А./
С.С. /Петрущенкова С.С./

Акт
проверки
качества питания в школьной столовой

18 марта 2023 года комиссией был проведён рейд по проверке качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На завтрак школьной столовой на 18 марта было предложено гуляш из свинины, рис отварной, сок, хлеб.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3-ёх порций гуляша с рисом, полученная масса равнялась 552 г, что соответствует норме (выход готового гуляша с рисом – 60/120 г).

3) За родительскую плату предложено следующее меню: щи со сметаной (250г), макароны отварные с котлетой (170г), хлеб(30г), гуляш с рисом (180г), котлета в тесте(50/50г), пирог с картофелем (60г), булка (50г), чай (200г), сок (200г).

При взвешивании выпечки: 3-ёх пирожков (138 г), 3-ёх булочек(102г), 3-ёх котлет в тесте (200г) получилось - масса одного пирожка 46г (норма 60г), одной булочки 34г (норма 50г), одной котлеты в тесте 66г (норма 100г), что ниже нормы выхода.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

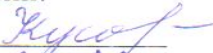




Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Усилить контроль за качеством и нормой выхода продукции, соблюдать требования по массе порций (блюд), выпечки.

Председатель:  /Егорова В.И./

Член комиссии:

 /Кусовникова А.А./
 /Зуева С.В./
 /Тихомирлова М.С./
 /Мельникова И.А./
 Петрущенко С.С./

Акт
проверки
школьной столовой

14 апреля 2023 года комиссией был проведён рейд по проверке школьной столовой.

Цель проверки: эффективность системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала;
- уточнить потребность в укомплектованности кухонного оборудования

В ходе проверки комиссия установила:

1. Все обучающиеся школы получают горячее питание. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5 - 7 классы. Остальные дети питаются самостоятельно.
2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: - свободный выбор блюд; - дополнительное питание (горячие блюда, выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Моющих средств в достаточном количестве.
5. Мониторинг бесплатного питания, показал, что детям нравится пища, поэтому почти все тарелки приносят после обеда пустые.
6. Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Приборы, вилки и ложки чистые. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

Председатель:  /Егорова В.И./

Член комиссии:

 /Кусовникова А.А./

 /Зуева С.В./

 /Тихомирова М.С./

 /Мельникова И.А./

 Петрушенкова С.С./

Акт
проверки
школьной столовой

4 мая 2023 года комиссией в составе: председателя Егоровой В.И., кл. руководителя 9а кл., члена профсоюзного комитета Кусовниковой А.А., педагога-психолога Зуевой С.В., председателя родительского комитета Тихомировой М.С., члена род. комитета Мельниковой И.А., школьного фельдшера Петрущенко С.С., был проведен рейд по проверке школьной столовой.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе. Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:



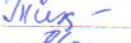

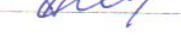
1. Практически все дети получают горячее питание (во втором полугодии бесплатным питанием обеспечены 211 детей из начальной школы, льготным: 64 из нач. школы, 96 из 5-11 классов);
2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, чай, соки). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
5. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
6. На момент проверки, в обеденном зале чисто. Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые.

В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- Все требования к организации питания выполняются.

Председатель:  /Егорова В.И./

Член комиссии:

 /Кусовникова А.А./
 /Зуева С.В./
 /Тихомирова М.С./
 /Мельникова И.А./
 /Петрущенко С.С./