

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « СШ №31 с УИП ХЭП»

(наименование организации)

Дата проверки: 21.09.2022

Время проверки: 09.10.ч

Состав комиссии:

Туренко Е.В.- директор, Хащина В.В.- заместитель директора, Остренко Т.А.- медицинский работник, Мирзоева А.А.-родитель; Орлова М.К.-родитель, Грачева М.В.-родитель; Созонюк Ю.А.-родитель

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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 соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Удельный вес несъеденной пищи завтрака составил-8%

**Замечания и рекомендации по проверке:**

1. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя
3. классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
4. При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует заявленным требованиям.

5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей в полном объёме
6. Организовано мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи, умывальников и жидкого мыла достаточно для обработки рук.
7. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( маски, перчатки, головные уборы, халаты).

Вывод: комиссия установила , что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Продолжить классным руководителям , родителям проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом ознакомлена :



Мухаметшина М.В.

Ответственный, за организацию  
питания МБОУ « СШЗ1 с УИП ХЭП» :



Хащина В.В.

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

**МБОУ « СШ №31 с УИП ХЭП»**

(наименование организации)

Дата проверки: 21.12.2022

Время проверки: 10.10.ч

Состав комиссии:

**Туренко Е.В.- директор, Хащина В.В.- заместитель директора, Остренко Т.А.- медицинский работник, Прокудина Е.В.- родитель; Рылова Г.И.-родитель,**

**В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- 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 соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.
- Удельный вес несъеденной пищи завтрака составил-9 %, обеда- 10%

**Замечания и рекомендации по проверке:**

1. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя
3. классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;

4. При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует заявленным требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей в полном объёме
6. Организовано мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи, умывальников и жидкого мыла достаточно для обработки рук.
7. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( маски, перчатки, головные уборы, халаты).

**Вывод:** комиссия установила , что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Вкусный напиток и выпечка. Продолжить классным руководителям , родителям проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом ознакомлена :



Мухаметшина М.В.

Ответственный, за организацию  
питания МБОУ « СШЗ1 с УИП ХЭП» :



Хащина В.В.

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « СШ №31 с УИП ХЭП»

(наименование организации)

Дата проверки: 23.03.2023

Время проверки: 09.10.ч

Состав комиссии:

Туренко Е.В.- директор, Хащина В.В.- заместитель директора, Остренко Т.А.- медицинский работник, Бабаева А.- родитель; Таушева Е.И.-родитель ; Булатова Е.В.-родитель

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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 соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Удельный вес несъеденной пищи завтрак составил-10 %, обеда-8%

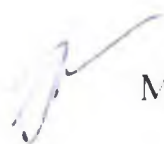
**Замечания и рекомендации по проверке:**

1. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя

3. классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
4. При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует заявленным требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей в полном объёме
6. Организовано мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи, умывальников и жидкого мыла достаточно для обработки рук.
7. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( маски, перчатки, головные уборы, халаты).

**Вывод:** комиссия установила , что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Завтрак вкусный и насыщенный. Продолжить классным руководителям , родителям проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом ознакомлена :



Мухаметшина М.В.

Ответственный, за организацию  
питания МБОУ « СШЗ1 с УИП ХЭП» :



Хащина В.В.

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « СШ №31 с УИП ХЭП»

(наименование организации)

Дата проверки: 27.01.2023

Время проверки: 09.10.ч

Состав комиссии:

Туренко Е.В.- директор, Хащина В.В.- заместитель директора, Остренко Т.А.- медицинский работник, Латыпова Л.С, родитель; Ходаковская О.И.- родитель

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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 соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Удельный вес несъеденной пищи завтрака составил-9 %

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя

3. классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
4. При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует заявленным требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей в полном объёме
6. Организовано мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи, умывальников и жидкого мыла достаточно для обработки рук.
7. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( маски, перчатки, головные уборы, халаты).

**Вывод:** комиссия установила , что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Завтрак вкусный и насыщенный. Продолжить классным руководителям , родителям проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом ознакомлена :



Мухаметшина М.В.

Ответственный, за организацию  
питания МБОУ « СШЗ1 с УИП ХЭП» :



Хащина В.В.



## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « СШ №31 с УИП ХЭП»

(наименование организации)

Дата проверки: 28.10.2022

Время проверки: 09.10.ч

Состав комиссии:

Туренко Е.В.- директор, Хащина В.В.- заместитель директора, Остренко Т.А.- медицинский работник, Звонарева Н.В.- родитель; Пендер Н.Н.-родитель, Семёнова В.Ю.-родитель; Седова Е.В.-родитель

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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 соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Удельный вес несъеденной пищи завтрака составил-10 %

**Замечания и рекомендации по проверке:**

1. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя
3. классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;

4. При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует заявленным требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей в полном объеме
6. Организовано мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи, умывальников и жидкого мыла достаточно для обработки рук.
7. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( маски, перчатки, головные уборы, халаты).
  - а. **Вывод:** комиссия установила , что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Очень вкусная выпечка. Продолжить классным руководителям , родителям проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом ознакомлена :



Мухаметшина М.В.

Ответственный, за организацию  
питания МБОУ « СШЗ1 с УИП ХЭП » :



Хащина В.В.

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « СШ №31 с УИП ХЭП»

(наименование организации)

Дата проверки: 29.11.2022

Время проверки: 09.10.ч

Состав комиссии:

Туренко Е.В.- директор, Хащина В.В.- заместитель директора, Остренко Т.А.- медицинский работник, Астанина А.С.- родитель; Салова К.А.-родитель, Сергеева Ю.Ю. -родитель; Афанасьева Т.Ф.-родитель

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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 соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Удельный вес несъеденной пищи завтрака составил-10 %

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.
2. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя
3. классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;

4. При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует заявленным требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей в полном объёме
6. Организовано мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи, умывальников и жидкого мыла достаточно для обработки рук.
7. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( маски, перчатки, головные уборы, халаты).

**Вывод:** комиссия установила , что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Очень вкусная выпечка. Продолжить классным руководителям , родителям проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом ознакомлена :



Мухаметшина М.В.

Ответственный, за организацию  
питания МБОУ « СШЗ1 с УИП ХЭП» :



Хащина В.В.