

АКТ

проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»

от 08.09.2022 г.

Бракеражная комиссия:

Антипина С.В. – председатель комиссии;

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии

с целью контроля за соблюдением санитарных правил в школьной столовой 08.09.2022 г. провела проверку помещений и условия хранения продуктов, а также контроль суточной пробы. В ходе проверки выявлено, что:

- конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку;
- для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- холодильное оборудование с маркировкой «гастрономия», «молочные продукты»;
- производственные столы с маркировкой;
- с целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник. Пробы хранятся в холодильнике 48 ч.

Рекомендации: провести проверку по данным вопросам во 2 четверти.

Антипина С.В. _____

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____



Акт
проверки санитарного состояния пищеблока

от 04.10.2022 г.

Бракеражная комиссия:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов, член комиссии;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии,

в соответствии с планом мероприятий по контролю организации питания на 2022-2023 учебный год, 04.10.2022 г. провела проверку качества поставленной сырой продукции; условия хранения продуктов, круп; контроль суточной пробы, в ходе которой выявлено, что:

- санитарное состояние обеденного зала соответствует требованиям СП 2.4.3648 - 20;

- питание обучающихся в лицее осуществляется в соответствии с утвержденным графиком;

- обучающиеся заходят в обеденный зал в сопровождении классного руководителя или учителя, ведущего урок.

- обучающиеся моют руки моющими средствами, которые имеются в наличии.

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____



АКТ

проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»

от 08.11.2022 г.

Бракеражная комиссия:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии

с целью контроля за соблюдением санитарных правил в школьной столовой 08.11.2022 г. провела проверку помещений и условия хранения продуктов, а также контроль суточной пробы. В ходе проверки выявлено, что:

- конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку;
- для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- холодильное оборудование с маркировкой «гастрономия», «молочные продукты»;
- производственные столы с маркировкой;
- с целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник. Пробы хранятся в холодильнике 48 ч.

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____



АКТ
проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»
от 15.12.2022 г.

Бракеражная комиссия в составе:

- Антипина С.В. – председатель комиссии;
- Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;
- Романенко Л.А. – учитель начальных классов;
- Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;
- Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии

с целью проведения общественного контроля за организацией и качеством горячего питания в школьной столовой 15.12.2022г. провела проверку работы школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
 - организовано бесплатное горячее питание для обучающихся льготной категории с 1-11класс;
 - в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
 - санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в униформе, защитных перчатках;
 - пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
 - составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил;
 - оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
- Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Антипина С.В. _____

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____



АКТ

проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»

от 24.01.2023 г.

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

Бракеражная комиссия в составе:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии;

Светцова Н.М. - представитель родительского совета, член комиссии

25.01.2023 г. провела проверку работы школьной столовой.

На момент проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу учащихся обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастным нормам.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги. Они обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.

Вывод:

- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню;
 - оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
- Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Панина Е.П.

Романенко Л.А.

Смирнова Т.В.

Вохрина А.А.

Светцова Н.М.



АКТ

проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»

от 14.02.2023 г.

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

Бракеражная комиссия в составе:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии;

Светцова Н.М. - представитель родительского совета, член комиссии

14.02.2023 г. провела проверку работы организации питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

1. У входа в столовую стоят дежурные педагоги и обращают внимание на то, что дети перед едой должны мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню, контрольные блюда выставлены.
3. Проведено контрольное взвешивание блюд. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
4. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 учащихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы, контролируют прием пищи учащимися.
7. Приготовление вкусное и качественное, дети питаются с удовольствием.

Вывод:

- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню.
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Панина Е.П. _____
Романенко Л.А. _____
Смирнова Т.В. _____
Вохрина А.А. _____
Светцова Н.М. _____



Акт
проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»
от 19.03.2023 г.

Бракеражная комиссия:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов, член комиссии;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии,

Светцова Н.М. - представитель родительского совета, член комиссии

с целью контроля за соблюдением санитарных правил в школьной столовой на 19.03.2023 г. произвела проверку качества поставленной сырой продукции; условия хранения сырой продукции; контроль суточной пробы, в ходе которой выявлено, что:

- поставки продуктов в МОУ «Лицей № 47» осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством РФ;

- все поставленные продукты имеют надлежащее качество, что подтверждается сертификатами;

- снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии с рационом питания обучающихся;

- требования по соблюдению установленных сроков годности поставляемых продуктов соблюдаются;

- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;

- холодильное оборудование с маркировкой «гастрономия», «молочные продукты»;

- производственные столы с маркировкой;

с целью контроля за соблюдением технологического процесса медицинским работником отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____

Светцова Н.М. _____



АКТ
проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»
от 25.04.2023 г.

Бракеражная комиссия:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии

Светцова Н.М. - представитель родительского совета, член комиссии

с целью контроля за соблюдением санитарных правил в школьной столовой
25.04.2023 г. произвела проверку помещений и условия хранения продуктов,
а также контроль суточной пробы. В ходе проверки выявлено, что:

- конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку;
- для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- холодильное оборудование с маркировкой «гастрономия», «молочные продукты»;
- производственные столы с маркировкой;
- с целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник. Пробы хранятся в холодильнике 48 ч.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____

Светцова Н.М. _____



АКТ

проверки организации питания обучающихся МОУ «Лицей № 47»

от 12.05.2023 г.

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

Бракеражная комиссия в составе:

Панина Е.П. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Романенко Л.А. – учитель начальных классов;

Смирнова Т.В. – медсестра, член комиссии;

Вохрина А.А. – представитель родительского совета, член комиссии;

Светцова Н.М. - представитель родительского совета, член комиссии

12.05.2023 г. провела проверку работы организации питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
2. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
3. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили хорошее качество блюд. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
5. По опросам учащихся, обед нравится детям, блюда соответствуют утвержденному меню.
7. Порции соответствуют меню.
8. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;

Вывод:

- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню.
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Панина Е.П. _____

Романенко Л.А. _____

Смирнова Т.В. _____

Вохрина А.А. _____

Светцова Н.М. _____

