

АКТ

о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

« 13 » сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

председатель комиссии Горбачева Л. В. директор школы
Заместитель председателя комиссии Масс Н. Т. зав. кафедрой
меню комиссии Кошечко Т. К. Мельникова Ю. П.
Рудневичникова А. В. - мл. сестра школы;
Байцель В. В. - председатель Попечит. совета

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Осуществление контроля соответствия рациона утвержденного меню.

Осуществление контроля за соблюдением графика питания учащихся.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов

питания продукты закупаются специально, не на все

2. Технология приготовления продукты имеют сертификаты

блюда соответствует нормам, согласно техно-
логической карте

3. Исправность холодильно-технологического

оборудования в исправности, градусники имеют

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых

блюда сырые продукты в закрытой таре

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительно

6. В меню на 13.09.2022

салат витаминный

жаркое по-домашнему, каша, компот из
сухофруктов

7. Было проведено контрольное взвешивание

вес салат 100г - нарушенной нет

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств

блюда удовлетворительное

Выводы и

рекомендации Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока
удовлетворительно; вкусовые качества блюд
соответствуют нормам; в нашем учреждении проведена

Комиссия: Горбачева Л. В. Директор

Масс Н. Т. зав. кафедрой

Кошечко Т. К. Мельникова Ю. П.

Рудневичникова А. В. мл. сестра школы

Байцель В. В. Председатель Попечит. совета

АКТ

о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

« 07 » ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Горбачева Л. В. директор школы
Члены комиссии:

Кочнев Т. В. - заместитель директора по УР, Байжено С. В. - председатель

Шеденева Т. П. - учитель начальных классов

Гурьяшвиликова Л. В. - медсестра школы

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Осуществление контроля соответствия рациона утвержденного меню.

Осуществление контроля за соблюдением графика питания учащихся.

Проверка санитарно – гигиенического состояния пищеблока.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов

питания продукты закупается единовременно

2. Технология приготовления

блюда соблюдается, соответствует технологической карте

3. Исправность холодильно-технологического

оборудования исправно; градусники имеются

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых

блюда раздельное хранение продуктов; маркировка
имеется

5. Санитарно – гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительное

6. В меню на 07.11.2022г

льготное питание уг-се 5-11классов котлета мясная 100г
рис припущенной 100г; чай с сахаром 200г;
хлеб ржанно-пшеничный, лимон

7. Было проведено контрольное взвешивание

вес котлета мясная норма 100г.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств

блюда удовлетворительно

Выводы и

рекомендации графиков по блюду соблюдены

меню соответствует перестроенному меню

Комиссия : Горбачева Л. В. Председатель
Кочнев Т. В. Член
Шеденева Т. П. Член
Гурьяшвиликова Л. В. Член
Байжено С. В. Член

АКТ

о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

« 14 » декабря 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Горбачева Л. В. директор школы
Заместитель председателя комиссии Наумово А. А. соц. педагог
Члены комиссии: Кошечко Т. К. - зам. директора по УР;
Иванова Е. В. - учитель начальных классов; Духовниченко
А. В. - мед. сестра; Байзенов С. В. - председатель родительского совета

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Осуществление контроля соответствия рациона утвержденного меню.

Осуществление контроля за соблюдением графика питания учащихся.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания

2. Технология приготовления

блюда согласно технологическим картам, соответствует нормам, соблюдается

3. Исправность холодильно-технологического оборудования чистые, исправные

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых

блюда суточные продукты хранятся 48 часов; товарные сырьевые ингредиенты; мясо в холодильной камере; сыпучие продукты в закрытой таре.

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительное

6. В меню на

14 декабря - каша манная молочная, булочки, яйца, кисель - 4 класс
салат витаминный, пюре из курицы, яйца, кисель - 5-11 класс
нарушений нет

7. Было проведено контрольное взвешивание

вес булочки 100 г соответствует нормам

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств

блюда соответствует вкусовым нормам

Выводы и

рекомендации Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительно; утверждённое меню в настоящее время; утвержденное меню соответствует требованиям

Комиссия: Горбачева Л. В. Инициал
Кошечко Т. К. Инициал
Наумово А. А. Инициал
Иванова Е. В. Инициал
Духовниченко А. В. Инициал
Байзенов С. В. Инициал