

АКТ
проверки организации питания в столовой МБОУ СОШ №1
им. А.К. Просоедоваг.Георгиевска

08.09.2021г.

№1

Комиссия в составе:

Ткачева С.Н. – мед.сестра

Рязанцева Ю.А. – учитель

Халимончук Н.Н. – учитель, ответственная за питание

Мартиросян Н.Б.- представители родительской общественности

составили настоящий акт о том, что 08 сентября 2021 года в 09.00 была проведена проверка качества питания в столовой (буфете-раздаточной) МБОУ СОШ №1 им.А.К.Просоедоваг.Георгиевска.

В ходе проверки выявлено:



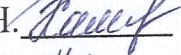
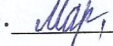
1. В школе организовано питание на платной и бесплатной основе, по утвержденному графику с учетом возрастных групп учащихся.
2. В обеденном зале 70 посадочных мест. Этого достаточно для питания одновременно двух классов начальной школы с соблюдением социальной дистанции.
3. В обеденном зале имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, антибактериальное жидкое мыло, бумажные полотенца).
4. Санитарное состояние зала удовлетворительное. На каждом столе обеденного зала имеются салфетки.
5. Питание осуществляется по 10 дневному меню.
6. Завтраки, обеды и выпечка готовятся ежедневно, реализуется в день приготовления.
7. Меню, утвержденное и заверенное директором школы, вывешено в обеденном зале до начала уроков и размещено на сайте школы
8. Завтраки, обеды и выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления.
9. Проверка вкусовых качеств блюд показала, что блюда и их вкусовые качества соответствуют представлениям комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
10. Порции соответствуют весовой норме.
11. В течении дня работает буфет, где можно приобрести выпечку, соки, печенье, шоколад.

Предложения и рекомендации:

1. Продолжить работу по организации горячего питания в школе.
2. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией горячего питания в школе.
4. Предложить родителям провести беседу с детьми о здоровом сбалансированном питании.
5. Классным руководителям провести классные часы о полноценном здоровом питании и разместить информацию в разделе «Питание в школе» на школьном сайте.
6. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, администрации школы и разместить на официальном сайте.
7. Провести повторную проверку не позднее 15 октября.

Члены комиссии:

Комиссия в составе:

Ткачева С.Н. 
Рязанцева Ю.А. 
Халимончук Н.Н. 
Мартиросян Н.Б. 

АКТ
проверки организации питания в столовой МБОУ СОШ №1
им. А.К. Просоедова г.Георгиевска

11.10.2021г.

№2

Комиссия в составе: Ткачева С.Н. – мед.сестра, Рязанцева Ю.А., учитель, Халимончук Н.Н., учитель, ответственная за питание, Арустамян Н.Г. и Лосевская А.В.- представители родительской общественности 3 Б и 4 Б классов, составили настоящий акт о том, что 11 октября 2021 года в 14.00 была проведена проверка качества питания в столовой (буфете-раздаточной) МБОУ СОШ №1 им. А.К. Просоедова г.Георгиевска. На момент проверки в обеденном зале проходил обед во 3а и 3б классах. Дети находились в обеденном зале в сопровождении классных руководителей.

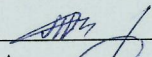
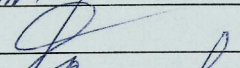
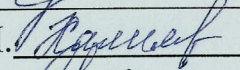

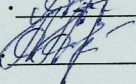
В ходе проверки выявлено:

1. В школе организовано питание на платной и бесплатной основе, по утвержденному графику с учетом возрастных групп учащихся.
2. В обеденном зале 70 посадочных мест. Этого достаточно для питания одновременно двух классов начальной школы с соблюдением социальной дистанции.
3. В обеденном зале имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, антибактериальное жидкое мыло, бумажные полотенца).
4. Санитарное состояние зала удовлетворительное. На каждом столе обеденного зала имеются салфетки.
5. Питание осуществляется по 10 дневному меню.
6. На момент проверки обед состоял из следующих блюд: суп картофельный с крупой, рыба, запечённая с картофелем по-русски, овощи свежие, чай с сахаром, хлеб, что соответствовало меню на 10 октября.
7. Меню, утвержденное и заверенное директором школы, вывешено в обеденном зале до начала уроков и размещено на сайте школы
8. Завтраки, обеды и выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления.
9. Проверка вкусовых качеств блюд показала, что блюда и их вкусовые качества соответствуют представлениям комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
10. Порции соответствуют весовой норме.
11. В течении дня работает буфет, где можно приобрести выпечку, соки, печенье, шоколад.

Предложения и рекомендации:

1. Продолжить работу по организации горячего питания в школе.
2. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией горячего питания в школе.
4. Предложить родителям провести беседу с детьми о здоровом сбалансированном питании.
5. Классным руководителям провести классные часы о полноценном здоровом питании и разместить информацию в разделе «Питание в школе» на школьном сайте.
6. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, администрации школы и разместить на официальном сайте
7. Провести повторную проверку не позднее 15 ноября 2021 г.

Члены комиссии:

Ткачева С.Н. 
Рязанцева Ю.А. 
Халимончук Н.Н. 
Арустамян Н. Г. 
Лосевская А. В. 

АКТ
проверки организации питания в столовой
МБОУ СОШ №1 им. А.К. Просоедова г.Георгиевска

от 19.11.2021г.

№ 3

Комиссия в составе:

Халимончук Н.Н.-ответственной по питанию, Рязанцевой Ю.А.- члена бракеражной комиссии, Маёровой И. В. – представителя родительской общественности составили настоящий акт в том, что 19 ноября 2021 года в 8.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Предприятием ОАО «Исток» на 19 ноября было предложено меню: каша рассыпчатая кукурузная, рыба тушёная в томате с овощами, компот из свежих плодов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

2) Была проведена дегустация порций членами комиссии.

При дегустации родители отметили, что кукурузную кашу нужно доваривать до более мягкого состояния; качество обработки продуктов соответствует предъявляемым требованиям. Отметили неудовлетворительное употребление пищи детьми.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

6) Организация питания: преподаватели обращают внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом, руки обтирают бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

4) Т.к. питание в школе привозное, членам родительской общественности продемонстрировали печь для подогрева продуктов.

5) Столы чистые, вилки и ложки находятся в специальных ёмкостях, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Классным руководителям и родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Рекомендовать технологу ОАО «Исток» варить каши до более мягкого состояния и соответствующих вкусовых качеств.

Ознакомлены :

Рязанцева Ю.А.  _____

Халимончук Н.Н.  _____

Маёрова И.В. _____