

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 15.01.2023 года

Время 11

Комиссия в составе:

Тюкаева Татьяна Константиновна
Михайлова Анна Николаевна
Хранова Татьяна Андреевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОАУ «Средняя школа д. Мойка»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся с 1-11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак
- столовая в определенное время чистая, санитарное состояние помещения удовлетворительное.
- число посадочных мест соответствует количеству учащихся за одно посещение.
- за каждой партой закреплено время посещения и место в столовой
- полом разведены по времени в соответствии с СанПиНом.
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные требования
- продукты хранятся в холодильниках, закрыты крышками
- технологический процесс приготовления строго соблюдается
- продукты свежие, соответствуют требованиям СанПиН
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), готовая пища хранится в тарях, закрытых крышками.
- все готовой пищи соответствует заявленному в меню

Вывод: в МОАУ «Средняя школа д. Мойка» организовано: питание горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия по контролю столовой и организации питания удовлетворительной и замечаний со стороны проверяющих не выявлено.

Члены комиссии общественного контроля:

Тюкаева Т.К.
Михайлова А.Н.
Хранова Т.А.

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 22.01.2023 года

Время 11⁰⁰

Комиссия в составе:

Тимофеева Татьяна Константиновна
Ложкина Анна Николаевна
Кремляк Елена Анрисовна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОАУ «Средняя школа д. Мойка»

На момент проверки установлено:

- в школьном порядке учтено обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов, питание есть
- комиссией установлено, что работниками столовой с целью обеспечения санитарных правил по массе порции их пищевого и энергетического содержания, сытной порции в основном выдерживают и микроэлементная
- столовая обеспечена современным оборудованием с использованием посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также обеспечены для хранения продуктов.
- уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи. Уборочные средства моют теплой водой с добавлением моющих средств и дезинфицирующих средств, используют специальное дезинфицирующее средство пропаривающего типа для посуды и используют ветоши.
- для мытья рук установленное оборудование работает
- с целью контроля по содержанию термостатического и антимикробного свойства от посуды паршики придают цвет.

Классные руководители следят за организованностью питания обучающихся.
Вывод: в МАОУ «Средняя школа д. Мойка» организованно питание горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала, каждому столовой и организации питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Члены комиссии общественного контроля:

Тимофеева Т.К.

Ложкина А.А.

Кремляк Е.А.

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 16.03.2023 года

Время 11 00

Комиссия в составе:

Тимакиной Тамары Константиновны
Лопкиной Веры Николаевны
Криваня Галины Андреевны

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОАУ «Средняя школа д. Мойка»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся с 1 по 11 классы, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- число посещаемых мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение.
- за каждым столом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
- помехи отсутствуют по времени в соответствии с новым СанПином.
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
- продукты хранятся в холодильнике, закрытые крышками.
- механический прищипыватель для сотрудников.
- продукты светлые, со вкусом приобретенным СанПином.
- температура пищи в холодильнике по рецептам.
- вес горячей пищи соответствует заявленному весу в меню.

Вывод: В МОАУ «Средняя школа д. Мойка» организован процесс питания обучающихся с 1 по 11 классы. Комиссия призвала работу столовой и организацию питания удовлетворительное.

Члены комиссии общественного контроля:

Тимакина Т.К. Т.К.
Лопкина В.Н. В.Н.
Криваня Г.А. Г.А.

АКТ № 4.

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 04.04.2013 года

Время 11⁰⁰

Комиссия в составе:

Тяжешной Тамара Константиновна
Лопешиной Лили Николаевны
Храмова Лилиана Александровны

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОАУ «Средняя школа д. Мойка»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется трафарет (шпатель) приёма пищи
- в наличии трафарет разрешения учителей и администрации
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам
- все инструменты пищеблока в укомплектованы, защитных масок нет.
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает своевременно с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- составленное меню и качество приготовления пищи соответствуют требованиям.
- организованно бесплатное горячее питание обучающихся
- в наличии документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.
- питание учеников младших классов развешено по вешкам в соответствии с новеллой СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативными правовыми актами. Исполнительная инспекция районной инспекции столовой признана удовлетворительной

Члены комиссии общественного контроля:

Тяжешная Т. К.

Лопешина Л. Н.

Храмова Л. А.

АКТ № 5

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 15.05.2023 года

Время 10⁰⁰

Комиссия в составе:

Тюмакина Татьяна Константиновна
Лоскинова Елена Александровна
Кранавна Елена Александровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОАУ «Средняя школа д. Мойка»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (план) приема пищи
- в наличии график дежурства учителей
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам
- все сотрудники пищеблока в униформе, зашиленной маской, перчатках.
- пищевые продукты, прошедшие ветеринарное освидетельствование в специализированной лаборатории, подтверждающей их качество и безопасность.
- составленное меню и качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями.
- в наличии документация по представленному горячему бесшамповому питанию учащихся общеобразовательных классов.
- наличие учеников старшеклассников проверено в соответствии с новыми санитарными нормами

Вывод: Комиссией установлено, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым санитарно-гигиеническими нормами и правилами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

Члены комиссии общественного контроля:

Тюмакина Т. К.	
Лоскинова Е. А.	
Кранавна Е. А.	Кранавна