

Акт
проведения родительского контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

13.09.2022г.

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

Коршикова О.Г.,
Тимашова Л.М.,
Бугурусланова О.Г.
Абаимова А.Г.,
Губернаторова Т.М. –зам.дир.по ВР

произвели контроль работы школьной столовой на 13.09.2022г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 13.09.2022г.
Срок проведения проверки: один день в 10 ч.05 мин.

Цель проверки: контроль и оценка качества организации школьного питания обучающихся младшего звена.

В результате проверки установлено следующее:

- при входе в столовую висит стенд на котором вывешено меню на сегодня 13.09.2022г., которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором «ККДП – СЕВЕР», а также согласованного с директором школы и соответствует фактическому набору блюд;

- меню на 13.09.2022г.:

завтрак- каша вязкая молочная из риса и пшена 255 гр., какао с молоком 200гр., батон порционно 30 гр., сыр сливочный 18 гр.

- после звонка на перемену дети организованно друг за другом входят в обеденный зал, прежде помыв руки, в сопровождении учителя, который контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Подаваемые блюда были горячими. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав, уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят пс

контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Подаваемые блюда были горячими. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав, уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят по одному из столовой. Детей съели завтрак полностью. У тех кто не съел блюдо полностью не было аппетита в этот день.

Комиссией были взвешены пять порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; производственный инвентарь и посуда в достаточном количестве. Посуда без сколов и трещин.

- все работники столовой работают в специальной одежде, в масках и перчатках.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

ММН

провести следующий контроль с приглашением представителей родительских комитетов классов.

Подписи членов комиссии:

Алишанова *ММН*
Корич *Коричева О.Г.*
Курьер *(Курьерская служба)*
Буцурсланова *(Буцурсланова О.Г.)*
Али

Акт
проведения внутреннего контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

23.10.2022 г.

На основании приказа № 98/6- од от 31.08.2022 в целях осуществления внутреннего контроля работы школьной столовой постоянно действующей комиссией в составе:

Паймушкин А.П.- пред.проф.комитета школы;
Корнилова М.Е.- бухгалтер;
Миросенко Г.Ж.- председатель Общешкольного родительского комитета, член районного родительского собрания;
Уривская А.Е.- медицинская сестра.
Представитель администрации зам.директора по ВР Губернаторова Т.М.
произвели внутренний контроль работы школьной столовой на 23.10.2022г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 23 октября 2022г.

Срок и время проведения проверки: один день в 9ч.40 мин. – 3- 4 классы завтрак, 11ч.30 – обед у детей с ОВЗ.

Цель проверки: выявление нарушений требований СанПиНа при организации школьного питания.

В результате проверки установлено:

- соответствие ежедневного меню и примерного 10-ти дневного меню, согласованного с органом Роспотребнадзора утвержденного директором «ККДП » и согласованного с директором школы.

Меню на 23.10.2022:

Завтрак: Салат из свеклы отварной 60г., мясо кур тушеное с соусом 100г., каша гречневая с маслом сливочным 150г., чай с лимоном 204 г., хлеб пшеничный 30 гр.

Обед: Огурец свежий порционно 60 гр., суп картофельный с горохом и зеленью 201гр., рис отварной с м/ сливочным 150 гр., биточки из мяса с соусом 50/50, компот из смеси сухофруктов +С витамин 200 гр., хлеб пшеничный 30 гр., хлеб ржаной 30 гр.

-меню, в котором указаны сведения об объемах блюд, цене и калорийности вывешивается при входе в обеденный зал ежедневно;

- подаваемые блюда были горячими.

Комиссией были взвешены шесть порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход каждого наименования. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Обучающиеся получающие начальное общее образование хорошо кушают кашу гречневую с тушеным мясом кур с соусом. Отходов очень мало.

При проверке пищеблока комиссией было отмечено:
- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Так, тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Производственный инвентарь и посуда в достаточном количестве. Вся посуда без сколов и трещин. Инвентарь в хорошем состоянии. Установлено новое оборудование;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды, наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к организации обслуживания обучающихся горячим питанием: выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы; оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия; результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.43590-20 Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На все продукты имеются сертификаты соответствия и хранятся у ст.повара. Пробы хранятся в специальном холодильнике и закрыты крышками.

- все работники столовой работают в специальной одежде, в масках и перчатках.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН 2.3/2.43590-20 к соблюдению правил личной гигиены персонала, отмечено, что ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой

формой.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

-классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой;

- на классных часах провести с обучающимися 5-11 классов беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

-Ст.повару Самогоровой Н.В. ежедневно проводить осмотр посуды, контролируя ее состояние на предмет сколов и трещин.

- Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:

Губернаторова Т.М.

Паймушкин А.Г.

Корнилова М.И.

Миросенко Г.Ж.

Урывская А.Е.

С актом ознакомила ст.повар Самогорова Н.В.

Акт
проведения родительского контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

10.11.2022 .

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

*Иванова Ю.С.
Иванова И.И.
Мирошниченко Т.М.
Решетников А.Н.
Овчинников В.А.
Керимова М.Э.*

произвели контроль работы школьной столовой на 10.11.2022. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 10.11.2022

Срок проведения проверки:

Цель проверки: контроль и оценка качества организации школьного питания.

В результате проверки установлено следующее:

- при входе в столовую висит стенд на котором вывешено меню на сегодня 10.11.2022., которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором «ККДП – СЕВЕР», а также согласованного с директором школы;

- меню на 10.11.2022 для детей с 5-11 кл.:

обед- Винегрет овощной 100 гр., колбаса отварная с соусом 50/50 гр., пюре гороховое с маслом растительным 180 гр., напиток лимонный 200гр., хлеб пшеничный 30 гр.

- после звонка на перемену дети организованно друг за другом входят в обеденный зал, прежде помыв руки, в сопровождении учителя, который контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Подаваемые блюда были горячими. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят по одному.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.43590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е.

-все работники столовой работают в специальной одежде, в масках и перчатках.

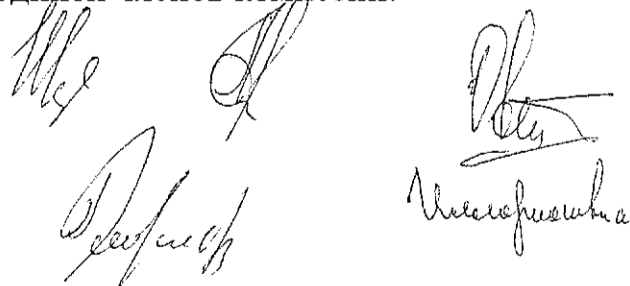
За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано: классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, культуре поведения за столом.

провести следующий контроль с приглашением представителей родительских комитетов классов;

результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации, руководства ККДП-«СЕВЕР».

Подписи членов комиссии:



The image shows five handwritten signatures in black ink, arranged in two rows. The top row contains two signatures, and the bottom row contains three. The signatures are stylized and difficult to read, but they appear to be the names of the commission members.

Акт
проведения внутреннего контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

26.12.2022 г.

На основании приказа № 98/6- од от 31.08.2022 в целях осуществления внутреннего контроля работы школьной столовой постоянно действующей комиссией в составе:

Паймушкин А.П.- пред.проф.комитета школы;

Корнилова М.Е.- бухгалтер;

Миросенко Г.Ж.- председатель Общешкольного родительского комитета, член районного родительского собрания;

Урывская А.Е.- медицинская сестра.

Представитель администрации зам.директора по ВР Губернаторова Т.М.

произвели внутренний контроль работы школьной столовой на 26.12.2022г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 26 декабря 2022г.

Срок и время проведения проверки: один день в 9ч.40 мин. – 3- 4 классы завтрак, 11ч.30 – обед у детей 7-8 классов.

Цель проверки: выявление нарушений требований СанПиНа при организации школьного питания.

В результате проверки установлено:

- соответствие ежедневного меню и примерного 10-ти дневного меню, согласованного с органом Роспотребнадзора утвержденного директором «ККДП» и согласованного с директором школы.

Меню на 26.12.2022:

Завтрак: Икра кабачковая 60г., сосиски отварные с томатным соусом 100г., макаронные изделия отварные 150г., напиток из смородины 200 г., хлеб пшеничный 30 гр. Витаминизация сок фруктовый 200г. т/п

Обед: Винегрет овощной 100 гр., каша перловая рассыпчатая с м/ сливочным 180 гр., шницель из мяса с соусом 50/50, компот из изюма +С витамин 200 гр., хлеб пшеничный 30 гр.

-меню, в котором указаны сведения об объемах блюд, цене и калорийности вывешивается при входе в обеденный зал ежедневно;

- подаваемые блюда были горячими.

Комиссией были взвешены шесть порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход каждого наименования. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Обучающиеся получающие начальное общее образование хорошо кушают макаронные изделия отварные с сосиской отварной. Обучающиеся 7-8 классов хорошо кушают шницель из мяса с соусом. Отходов очень мало.

При проверке пищеблока комиссией было отмечено:
- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Так, тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Производственный инвентарь в достаточном количестве. Члены комиссии отметили, что посуда на раздаточном столе со сколами и трещинами, ввиду отсутствия достаточного количества новой посуды под первые и вторые блюда. Инвентарь в хорошем состоянии. Установлено новое оборудование, которое работает по назначению;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды, наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к организации обслуживания обучающихся горячим питанием: выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы; оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия; результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.43590-20 Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На все продукты имеются сертификаты соответствия и хранятся у ст.повара. Пробы хранятся в специальном холодильнике и закрыты крышками.

-все работники столовой работают в специальной одежде, в масках и перчатках.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН 2.3/2.43590-20 к соблюдению правил личной гигиены персонала, отмечено, что ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников столовой на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

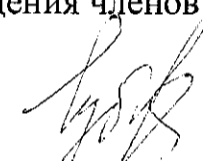
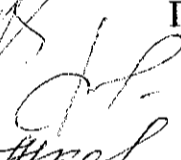
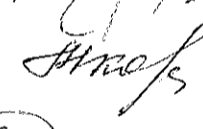


-классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой;

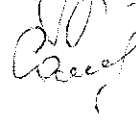
- на классных часах провести с обучающимися 5-11 классов беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

-Ст.повару Самогоровой Н.В. ежедневно проводить осмотр посуды, контролируя ее состояние на предмет сколов и трещин, а так же довести до руководства ООО «ККДП» о нехватке новой посуды.

- Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:

 Губернаторова Т.М.
 Паймушкин А.П.
 Корнилова М.Е.
 Миросенко Г.Ж.
 Урывская А.Е.

С актом ознакомила ст.повар Самогорова Н.В. 

Акт
проведения родительского контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

20.01.2023г.

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

Буловинова Г.В.- родитель обучающихся 4Г,10Б кл.,
Прохорова Е.В. – родитель обучающегося 4А кл.,
Карачкова Е.А.- родитель обучающегося 9Б кл.,
Терентьева С.В. родитель обучающегося 9А кл.
Корнилова М.Е. – бухгалтер школы

произвели контроль работы школьной столовой на 20.01.2023г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 20.01.2023г.
Срок проведения проверки: с 8 ч.45мин. до 10 ч.05 мин.

Цель проверки: контроль и оценка качества организации школьного питания.

В результате проверки установлено следующее:

- при входе в столовую висит стенд на котором вывешено меню на сегодня 20.01.2023г., которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором «ККДП – СЕВЕР», а также согласованного с директором школы и соответствует фактическому набору блюд;

- меню на 20.01.2023г.:

завтрак- печенье 25 гр., пюре картофельное 150 гр., рыба тушеная с овощами 50/50гр., сок фруктовый 200 гр., хлеб порционно 30 гр.

- после звонка на перемену дети организованно друг за другом входят в обеденный зал, прежде помыв руки, в сопровождении учителя, который контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Подаваемые блюда были горячими. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят по одному.

Комиссией были взвешены пять порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат регистрируется в журнал бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Контроль за правильностью отбора и условиям хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е.

- все работники столовой работают в специальной одежде, в масках перчатках.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

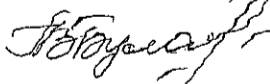

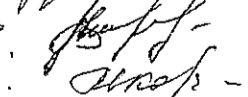


Рекомендовано: классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, культуре поведения за столом.

провести следующий контроль с приглашением представителей родительских комитетов классов;

администрации школы ознакомить всех участников ОВП с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части организации школьного питания, вступившего в силу с 01.01.2021 года;

результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:

Бурлавицкая Т.В. 
Прохоров С.В. 
Карачинова Е.А. 
Иеремтеева В.Е. 
Корнилова М.С. 

Акт
проведения внутреннего контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

17.02.2023 г.

На основании приказа № 98/6- од от 31.08.2022 в целях осуществления внутреннего контроля работы школьной столовой постоянно действующей комиссией в составе:

Паймушкин А.П.- пред.проф.комитета школы;
Корнилова М.Е.- бухгалтер;
Миросенко Г.Ж.- председатель Общешкольного родительского комитета, член районного родительского собрания;
Урывская А.Е.- медицинская сестра.
Представитель администрации зам.директора по ВР Губернаторова Т.М.
произвели внутренний контроль работы школьной столовой на 17.02.2023г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Срок и время проведения проверки: один день в 8ч.45 мин. – 2- 4 классы завтрак, 12ч.25 – обед у детей 10-11 классов.

Цель проверки: выявление нарушений требований СанПиНа при организации школьного питания, а так же качества готовой продукции.

В результате проверки установлено:

- соответствие ежедневного меню и примерного 10-ти дневного меню, согласованного с органом Роспотребнадзора утвержденного директором «ККДП » и согласованного с директором школы.

Меню на 17.02.2023г.:

Завтрак: Салат из белокачанной капусты с морковью 60г., жаркое из птицы 200г., чай с сахаром 200 г., хлеб пшеничный 40 гр.

Обед: Яблоко свежее 100 гр., рис отварной с м/ сливочным 180 гр., шницель из мяса с соусом 50/50, компот из смеси сухофруктов +С витамин 200 гр., хлеб пшеничный 30 гр.

-меню, в котором указаны сведения об объемах блюд, цене и калорийности вывешивается при входе в обеденный зал ежедневно;

- подаваемые блюда были горячими.

Комиссией были взвешены шесть порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход каждого наименования. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Обучающиеся получающие начальное общее образование хорошо кушают макаронные изделия отварные с сосиской отварной. Обучающиеся 10-11 классов хорошо кушают шницель из мяса с соусом, рис отварной. Отходов очень мало.

При проверке пищеблока комиссией было отмечено:
- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Так, тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Производственный инвентарь в достаточном количестве. Члены комиссии отметили, что посуда на раздаточном столе без сколов и трещин, в достаточном количестве под первые и вторые блюда, салаты. Салат подаётся индивидуально для каждого ребенка в отдельной тарелочке. Инвентарь в хорошем состоянии. Установлено новое оборудование, которое работает по назначению;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды, наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к организации обслуживания обучающихся горячим питанием: выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы; оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия; результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.43590-20 Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На все продукты имеются сертификаты соответствия и хранятся у ст.повара. Пробы хранятся в специальном холодильнике и закрыты крышками.

-все работники столовой работают в специальной одежде.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН 2.3/2.43590-20 к соблюдению правил личной гигиены персонала, отмечено, что ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед

началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

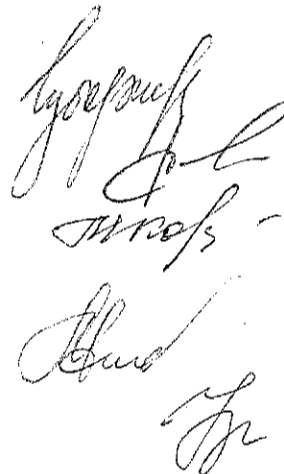
-классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой;

- на классных часах провести с обучающимися 5-11 классов беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

-Ст.повару Самогоровой Н.В. ежедневно проводить осмотр посуды, контролируя ее состояние на предмет сколов и трещин.

- Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:



Губернаторова Т.М.

Паймушкин А.П

Корнилова М.Е

Миросенко Г.Ж

Урывская А.Е.

С актом ознакомила ст.повар Самогорова Н.В.

Самт 17.02.2023г.

Акт
проведения родительского контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

10.03.2023г.

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

Тукмакова А.В.. – родитель обучающегося 3Б кл.
Виссарионова О.В.- родитель обучающейся 11Б кл.
Овсиенко Т.В.- родитель обучающегося 8В кл.
Суханкина О.Г. родитель обучающегося 9А кл
Губернаторова Т.М. – зам.директора по ВР

произвели контроль работы школьной столовой на 10.03.2023г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 10.03.2023г
Срок проведения проверки: с 8ч.45 мин. до 10ч.30 мин.

Цель проверки: контроль и оценка качества организации школьного питания.

В результате проверки установлено следующее:

- при входе в столовую висит стенд на котором вывешено меню на сегодня 10.03.2023, которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором «ККДП – СЕВЕР», а также согласованного с директором школы;

- меню на 10.03.2023г.:

завтрак- салат из белокачанной капусты с зеленью 60 гр., сосиски отварные с соусом 80 гр., пюре картофельное 15 гр., чай с лимоном 200/3,5 гр., батон порционно 30 гр.

- после звонка на перемену дети организованно друг за другом входят в обеденный зал, прежде помыв руки, в сопровождении учителя, который контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Подаваемые блюда были горячими. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят по одному. 98% детей съели завтрак полностью.

Комиссией были взвешены пять порций с раздаточного стола и выведен средний выход. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в

меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е.

-все работники столовой работают в специальной одежде, в масках и перчатках.

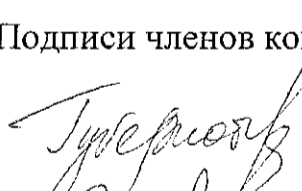
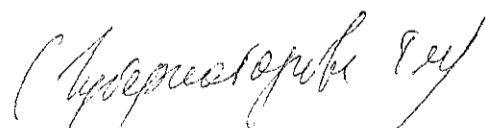

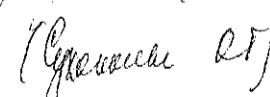

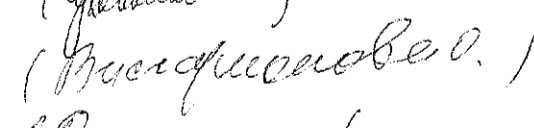

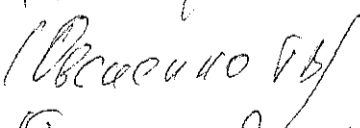

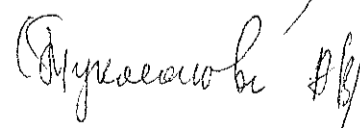
За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано: классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, культуре поведения за столом.

провести следующий контроль с приглашением представителей родительских комитетов классов;

результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации, руководства ККДП.

Подписи членов комиссии:

Акт
проведения внутреннего контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

21.04.2023 г.

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

Трифонова Т.Г.- 3А;

Аюпова Т.Г.- 8Б;

Миросенко Г.Ж.- председатель Общешкольного родительского комитета, член районного родительского собрания;

Дербенева Н.В.- 4А,

Котова И.А.- 10Б.

Представитель администрации зам.директора по ВР Губернаторова Т.М.
произвели контроль работы школьной столовой на 21.04.2023г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Срок и время проведения проверки: один день в 8ч.45 мин. – 2- 4 классы завтрак, 12ч.25 – обед у детей 10-11 классов.

Цель проверки: выявление нарушений требований СанПиНа при организации школьного питания, а так же качества готовой продукции.

В результате проверки установлено:

- соответствие ежедневного меню и примерного 10-ти дневного меню, согласованного с органом Роспотребнадзора утвержденного директором «ККДП » и согласованного с директором школы.

Меню на 21.04.2023г.:

Завтрак: Салат из свеклы с яблоками 60г., рагу овощное из птицы 200г., чай с лимоном 204 г., хлеб пшеничный 40 гр. Сок фруктовый 200гр. в т/п. в качестве витаминизации.

Обед: Икра морковная 100 гр., рис отварной с м/ сливочным 180 гр., биточки из мяса с соусом 50/50, компот из смеси сухофруктов +С витамин 200 гр., хлеб пшеничный 30 гр., кондитерское изделие (печенье) 60гр.

-меню, в котором указаны сведения об объемах блюд, цене и калорийности вывешивается при входе в обеденный зал ежедневно;

- подаваемые блюда были горячими.

Комиссией были взвешены шесть порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход каждого наименования. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Обучающиеся получающие начальное общее образование хорошо кушают рагу овощное из птицы. Сок фруктовый выпивают в столовой. Обучающиеся 10-11 классов хорошо кушают биточки из мяса с соусом, рис отварной. Отходов очень мало.

При проверке пищеблока комиссией было отмечено:
- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Так, тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Производственный инвентарь в достаточном количестве. Члены комиссии отметили, что посуда на раздаточном столе без сколов и трещин, в достаточном количестве под первые и вторые блюда, салаты. Салат и икра морковная подаются индивидуально для каждого ребенка в отдельной тарелочке. Инвентарь в хорошем состоянии. Установлено новое оборудование, которое работает по назначению;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды, наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к организации обслуживания обучающихся горячим питанием: выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы; оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия; результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.43590-20 Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На все продукты имеются сертификаты соответствия и хранятся у ст.повара. Пробы хранятся в специальном холодильнике и закрыты крышками.

- все работники столовой работают в специальной одежде.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН 2.3/2.43590-20 к соблюдению правил личной гигиены персонала, отмечено, что ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед

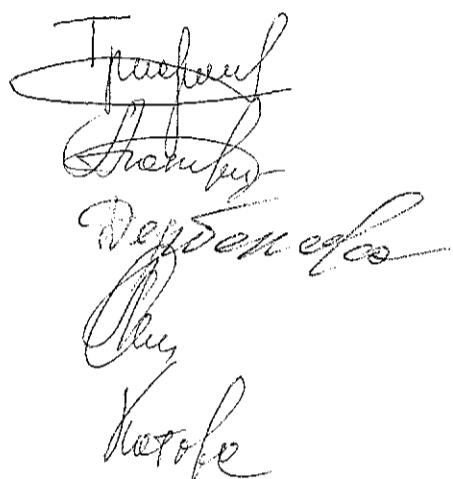
началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

- Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:


Трифун
Григорьев
Дербенев
Оли
Каток

Акт
проведения внутреннего контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области
средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района
Сергиевский Самарской области

18.05.2023 г.

На основании приказа № 98/6- од от 31.08.2022 в целях осуществления внутреннего контроля работы школьной столовой постоянно действующей комиссией в составе:

Паймушкин А.П.- пред.проф.комитета школы;
Корнилова М.Е.- бухгалтер;
Миросенко Г.Ж.- председатель Общешкольного родительского комитета, член районного родительского собрания;
Уривская А.Е.- медицинская сестра.
Представитель администрации зам.директора по ВР Губернаторова Т.М.
произвели внутренний контроль работы школьной столовой на 18.05.2023г.
ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Срок и время проведения проверки: один день в 8ч.45 мин. – 2- 4 класс завтрак, 12ч.25 – обед у детей 10-11 классов.

Цель проверки: выявление нарушений требований СанПиНа при организации школьного питания, а так же качества готовой продукции.

В результате проверки установлено:

- соответствие ежедневного меню и примерного 10-ти дневного меню согласованного с органом Роспотребнадзора утвержденного директором «ККДП» согласованного с директором школы.

Меню на 18.05.2023г.:

Завтрак: Яблоко 100г., запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным 180/30г., какао с молоком 200 г., хлеб пшеничный 30 гр. Сок фруктов 200г. в качестве витаминизации.

Обед: Салат из редьки 100 гр., пюре картофельное 180 гр., рыба тушеная овощами 50/50, напиток фруктовый 200 гр., хлеб пшеничный 40 гр.

-меню, в котором указаны сведения об объемах блюд, цене и калорийности вывешивается при входе в обеденный зал ежедневно;

- подаваемые блюда были горячими.

Комиссией были взвешены шесть порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход каждого наименования. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Обучающиеся получающие начальное общее образование хорошо кушают запеканку рисовую с творогом и с молоком сгущенным. Какао с молоком дети не пьют, 93% отходности. Сок фруктовый выпивают все 100%. Обучающиеся 10-11 классов хорошо кушают рыбу тушенную с овощами, пюре картофельное. Отходов очень мало.

При проверке пищеблока комиссией было отмечено:
- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к оборудованию, инвентарю посуде и таре. Так, тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддонь. Производственный инвентарь в достаточном количестве. Члены комиссии отметили, что посуда на раздаточном столе без сколов и трещин, в достаточном количестве под первые и вторые блюда, салаты. Салат и икра морковная подаются индивидуально для каждого ребенка в отдельной тарелочке. Инвентарь в хорошем состоянии. Установлено новое оборудование, которое работает по назначению;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды, наличие достаточного количества моющих дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к организации обслуживания обучающихся горячим питанием: выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы; оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствующей рекомендуемой форме. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.43590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На все продукты имеются сертификаты соответствия и хранятся у ст.повара. Пробы хранятся в специальном холодильнике и закрыты крышками.

- все работники столовой работают в специальной одежде.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН 2.3/2.43590-20 к соблюдению правил личной гигиены персонала, отмечено, что ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины.

катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

-классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой;

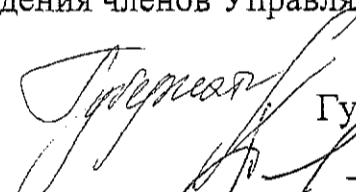
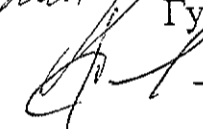
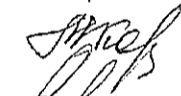
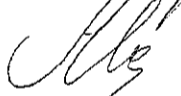

- на классных часах провести с обучающимися 5-11 классов беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

-Ст.повару Самогоровой Н.В. ежедневно проводить осмотр посуды, контролируя ее состояние на предмет сколов и трещин.

- Рекомендовано пересмотреть меню в отношении какао с молоком и кофейного напитка с молоком.

- Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:

 Губернаторова Т.М
 – Паймушкин А.И
 Корнилова М.И
 Миросенко Г.У
 Урывская А.Е

С актом ознакомила ст.повар Самогорова Н.В. 