

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 30 августа 2022 года

Комиссия в составе:

Деткина Т.В.. – председатель родительского комитета:

Коняхина Т.Е. - директора школы

Филатова В.А.- уполномоченный по охране труда в МКОУ ДСОШ.

Брылова О.П. – зам. по УВР.

составили настоящий акт в том, что 30 августа 2022 года с 12.00 по 12.30 была проведена проверка готовности школьной столовой к началу 2022-2023 учебного года.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 30 августа было готово цикличное меню на две учебные недели, утвержденное директором школы 26 августа 2022г.

Меню составлено в соответствии с рекомендациями и направлениями письма Министерства образования и науки Калужской области от 09.07.2021 № 20-021/1526-21

2) Комиссия посетила пищеблок.

А) Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Б) холодильное и технологическое оборудование исправно.

В) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. (нужное подчеркнуть или дописать)

7) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая мебель (столы и стулья).

Выводы: школьная столовая готова к приему учащихся школы к двухразовому горячему питанию с 1.09.22г.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Обратиться в ОО и ОПД за оказанием помощи в приобретении столов и стульев для столовой.

Подписи членов комиссии:

С актом комиссии ознакомлена:

ответственная за питание

Повар

Т.В. Деткина / *Т.Е. Коняхина* / *В.А. Филатова* / *О.П. Брылова*

Марча / Марченкова В.В.

Е.В. Чичкова / Чичкова Е.В.

О.Ср/Серов

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию в МКОУ Долговская СОШ

от 21 сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Белова Е.А. – социальный педагог, член комиссии4:

Деткина Т.В.– председатель родительского комитета, член комиссии;

Коняхина Т.Е. - директора школы, председатель комиссии;

Приказчикова Т.В.- фельдшер ФАП поселения д.Долгое, член комиссии;

Брылова О.П. – завуч школы, член комиссии.

составили настоящий акт в том, что 21 сентября 2022 года с 11.00 по 12.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
При взвешивании - масса порций соответствует нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества: низкие, высокие, соответствуют требованиям.(нужное подчеркнуть).
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют(не соответствуют) возрастной потребности детей.(нужное подчеркнуть)
- 4) Организация питания: Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- 5) В зале для приготовления пищи столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.(нужное подчеркнуть или дописать)
- 6) В зале для приготовления пищи имеется водонагреватель, 3 мойки для мытья посуды, пароконденсатор, морозильные камеры-2шт, холодильник- 1 шт. Все находится в рабочем состоянии.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Чичкова Е.В. 

Комиссия в составе с актом ознакомлены:  Брылова О.П.

Деткина Т.В. 

Белова Е.А. 

Приказчикова Т.В. 

Коняхина Т.Е.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию в МКОУ Долговская СОШ

от 16 ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Белова Е.А. – социальный педагог, член комиссии;

Деткина Т.В. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Коняхина Т.Е. – директора школы, председатель комиссии;

Приказчикова Т.В. – фельдшер ФАП поселения д. Долгое, член комиссии;

Брылова О.П. – завуч школы, член комиссии.

составили настоящий акт в том, что 16 ноября 2022 года с 11.30 по 12.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Была проведена проверка документации в столовой. Вся документация соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества: низкие, высокие, соответствуют требованиям. (нужное подчеркнуть).

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей. (нужное подчеркнуть)

4) Ежедневное меню вывешено в обеденном зале и подписано директором школы.

Ежедневно меню выставляется на сайте МКОУ ДСОШ.

5) В зале для приготовления пищи столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. (нужное подчеркнуть или дописать)

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Чичкова Е.В. *Чичкова*

Комиссия в составе с актом ознакомлены: *Брылова* Брылова О.П.

Деткина Т.В. *Деткина*

Белова Е.А. *Белова*

Приказчикова Т.В. *Приказчикова*

Коняхина Т.Е. *Коняхина*

Осева / Сеуова О.В.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию в МКОУ Долговская СОШ

от 21 декабря 2022 года

Комиссия в составе:

Белова Е.А. – социальный педагог, член комиссии;

Деткина Т.В. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Коняхина Т.Е. – директора школы, председатель комиссии;

Приказчикова Т.В. – фельдшер ФАП поселения д. Долгое, член комиссии;

Брылова О.П. – завуч школы, член комиссии.

составили настоящий акт в том, что 21 декабря 2022 года с 11.30 по 12.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния столовой и обеденного зала. Все нормы соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) Была проведена дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества: низкие, высокие, соответствуют требованиям. (нужное подчеркнуть).

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей. (нужное подчеркнуть)

4) Ежедневное меню вывешено в обеденном зале и подписано директором школы.

Ежедневно меню выставляется на сайте МКОУ ДСОШ.

5) В зале для приготовления пищи столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. (нужное подчеркнуть или дописать)

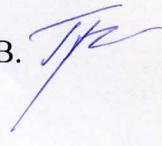
С актом комиссии ознакомлена:

повар: Чичкова Е.В. 

Комиссия в составе с актом ознакомлены:  Брылова О.П.

Деткина Т.В. 

Белова Е.А. 

Приказчикова Т.В. 

Коняхина Т.Е. 

Ежемесячный контроль за состоянием пищеблока в МКОУ Долговская СОШ в 2023 г.

Январь

№п /п	Содержание контроля	Замечания	Подписи проверяющих
1	Холодильная камера(своевременность разморозки, температурный режим)	Размораживаются своевременно, температурный режим в холодильной камере соблюдается, замечаний нет	Коп / Кешехириева И.Э - директор школы
2	Разделочные доски(маркировка, правильность хранения)	нет	Коп / Деткина И.В - председатель
3	Ножи(наличие маркировки, качество обработки, правильность хранения)	соответствует	родительского комитета
4	Состояние столов	удовлетворительное	Сидорова О.В. / О.В. - родитель
5	Уборочный инвентарь (швабра, ведро с маркировкой, правильность хранения)	имеются	Труфанова Г.А. / Г.А. - родитель
6	Моющие средства(наличие, хранение)	имеются	Труфанова Г.А. / Г.А. - родитель
7	Кухонный инвентарь(маркировка, литровка)	соответствует	
8	Состояние стеллажа для хранения посуды	Соответствует нормам	
9	Состояние раковин для мытья рук	Раковины чистые	
10	Выполнение инструкций по ТБ и ОТ (имеются ли, исполняются ли)	Инструкции имеются, используются	
11	Ведение документации(отчеты, справки, работа в «Меркурии», меню)	Документация по столовой ведется правильно, меню соответствует требованиям, ведется работа в «Меркурий»	
	С результатами проверки ознакомлены:	Чичкова Е.В.	

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию в МКОУ Долговская СОШ

от 20 февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Белова Е.А. – социальный педагог, член комиссии;

Деткина Т.В. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Коняхина Т.Е. - директора школы, председатель комиссии;

Приказчикова Т.В.- фельдшер ФАП поселения д.Долгое, член комиссии;

Брылова О.П. – завуч школы, член комиссии.

Седова О.В.- родитель.

составили настоящий акт в том, что 20 февраля 2023 года с 11.30 по 12.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния столовой и обеденного зала. Все нормы соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) Была проведена дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества: низкие, высокие, соответствуют требованиям. (нужное подчеркнуть).

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей. (нужное подчеркнуть)

4) Ежедневное меню вывешено в обеденном зале и подписано директором школы.

Ежедневно меню выставляется на сайте МКОУ ДСОШ.

5) В зале для приготовления пищи столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. (нужное подчеркнуть или дописать)

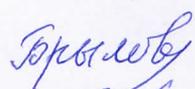
6) Условия и сроки хранения продукции, холодильного и технологического соблюдаются,

Контроль личной гигиены и своевременное прохождение медосмотра соблюдаются.

Замечания: Необходимо ходатайствовать о замене 5 столов и 14 стульев в обеденном зале, так как они имеют сколы.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Чичкова Е.В. 

Комиссия в составе с актом ознакомлены:  Брылова О.П.

Деткина Т.В. 

Белова Е.А. 

Приказчикова Т.В. 

Коняхина Т.Е. 

 Седова О.В.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию в МКОУ Долговская СОШ

от 10 апреля 2023 года

Комиссия в составе:

Белова Е.А. – социальный педагог, член комиссии:

Деткина Т.В. – председатель родительского комитета, член комиссии;

Коняхина Т.Е. - директора школы, председатель комиссии;

Приказчикова Т.В.- фельдшер ФАП поселения д.Долгое, член комиссии;

Брылова О.П. – завуч школы, член комиссии.

Седова О.В.- родитель.

составили настоящий акт в том, что 10 апреля 2023 года с 11.30 по 12.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния столовой и обеденного зала. Все нормы соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) Была проведена дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества: низкие, высокие, соответствуют требованиям. (нужное подчеркнуть).

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей. (нужное подчеркнуть)

4) Ежедневное меню вывешено в обеденном зале и подписано директором школы.

Ежедневно меню выставляется на сайте МКОУ ДСОШ.

5) В зале для приготовления пищи столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. (нужное подчеркнуть или дописать)

6) Условия и сроки хранения продукции, холодильного и технологического соблюдаются,

Контроль личной гигиены и своевременное прохождение медосмотра соблюдаются.

Замечания: Необходимо провести эстетическое оформление столовой (развесить картины)

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Чичкова Е.В. 

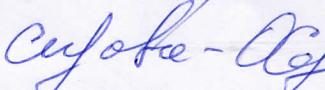
Комиссия в составе с актом ознакомлены:  Брылова О.П.

Деткина Т.В. 

Белова Е.А. 

Приказчикова Т.В. 

Коняхина Т.Е. 

 Седова О.В. 

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию в МКОУ Долговская СОШ

от 24 мая 2023 года

Комиссия в составе:

Белова Е.А. – социальный педагог, член комиссии4;

Деткина Т.В.– председатель родительского комитета, член комиссии;

Коняхина Т.Е. - директора школы, председатель комиссии;

Приказчикова Т.В.- фельдшер ФАП поселения д.Долгое, член комиссии;

Брылова О.П. – завуч школы, член комиссии.

составили настоящий акт в том, что 24 мая 2023 года с 12.00 по 13.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании - масса порций соответствует нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества: низкие, высокие, соответствуют требованиям. (нужное подчеркнуть).

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей. (нужное подчеркнуть)

4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи полотенец и электросушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) В зале для приготовления пищи столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. (нужное подчеркнуть или дописать)

6) Члены комиссии отметили, что в столовой чисто и уютно

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Чичкова Е.В. *Чичкова*

Комиссия в составе с актом ознакомлены: *Брылова* Брылова О.П.

Деткина Т.В.

Белова Е.А. *Белова*

Приказчикова Т.В. *Т.В.*

Коняхина Т.Е.

Деткина Т.В.

Сорокин / Сорокина