

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Титаренко В.В., Руденко М.С., Бондаренко Н.С.

составила настоящий акт в том, что 22 сентября 2023 года была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	График посещения столовой в наличии, утвержден. Обучающиеся посещают столовую в соответствии с графиком.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда приготовлены в соответствии с утвержденным меню.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Содержание зала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	У сотрудников санитарная одежда имеется. Состояние удовлетворительное.
объем и вид пищевых отходов	Минимальный.
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Контроль ведется. Данные материалы предоставляются в утвержденной форме.
информирование родителей и детей о здоровом питании	Информирование детей и родителей осуществляется через обеденный зал, стенды, сайт школы.
органолептические показатели готовых блюд	соответствуют норме

Выводы комиссии:

Работу школьной столовой и организацию питания считать удовлетворительной, соответствующей предъявляемым нормативно-правовым актам. Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.

Члены комиссии:

Титаренко В.В.
Бондаренко Н.С.
Руденко М.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

Ф.И. Писцова

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся
МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Редченко И.С., Питаренко В.В., Богдаренко И.С.

составила настоящий акт в том, что 09.10.2021г.
была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Обучающиеся посещают столовую согласно утвержденному графику приема пищи.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	соответствует нормам, дез.обработка ведется
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	соблюдается
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	имеется, соответствует нормам
объем и вид пищевых отходов	минимальный
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	ведется в обязательном порядке.
информирование родителей и детей о здоровом питании	ведется. Включено в работу кл. руководителей.
органолептические показатели готовых блюд	соответствуют нормам.

Выводы комиссии:

Работу школьной столовой и организацию горячего питания обучающихся признана удовлетворительной, соответствующей предъявляемым нормативно-правовым требованиям. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии:

Питаренко В.В.
Богдаренко И.С.
Редченко И.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

И.С. Пасенкова

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Бондаренко Н.С., Митеринко Е.В., Резенко М.С.

составила настоящий акт в том, что 22 ноября 2023 года была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Прием пищи проходит по утвержденному графику.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Приготовленные блюда полностью соответствуют утвержденному меню.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала в норме.
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Требования личной гигиены обучающихся соблюдаются.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	У работников санитарная одежда имеется.
объем и вид пищевых отходов	минимальнейший.
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Контроль поступающей и готовой продукции ведется персоналом.
информирование родителей и детей о здоровом питании	Информация предоставляется на стенде собранная информация.
органолептические показатели готовых блюд	Соответствует требованиям.

Выводы комиссии:

Претензий и замечаний нет. Работу школьной столовой признаю удовлетворительной, соответствующей санитарно-правовым требованиям.

Члены комиссии:

Митеринко Е.В.
Бондаренко Н.С.
Резенко М.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

И.И. Макарова

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Бондаренко Н.С., Митаренко В.В., Руденко М.С.

составила настоящий акт в том, что 14 декабря 2023 года была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Своевременность посещения столовой обучающимися организована согласно утвержденному графику.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Видов разнообразия соответствует меню.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Уборка проводится регулярно, после каждого приема пищи.
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Условья соблюдены. Соблюдаютесь.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	В наличии. Состояние удовлетворительное.
объем и вид пищевых отходов	минимальный
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	контроль ведется по стандартно. Отлично. В журнале фиксируется.
информирование родителей и детей о здоровом питании	осуществляется посредством групповых занятий с детьми.
органолептические показатели готовых блюд	соответствуют требованиям.

Выводы комиссии:

Работу школьной столовой организацией питания обучающихся считать удовлетворительной, соответствующей требованиям нормативно-правовых актов. Замечаний и претензий нет.

Члены комиссии:

Пред. / Митаренко В.В.
Зам. / Бондаренко Н.С.
Зам. / Руденко М.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

Акт - Писенкова

АКТ № 5

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Бондаренко Н.С., Титаренко В.В., Федченко И.С.

составила настоящий акт в том, что 19 января 2024 года была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Обучающиеся посещают столовую строго в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Содержание зала соответствует нормам, дез. обработка ведется.
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Правила соблюдаются.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	Спецодежда у работников имеется, соответствует нормам.
объем и вид пищевых отходов	минимальный
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Ведутся проставлены данные в журнале бракеража.
информирование родителей и детей о здоровом питании	В школе имеются тематические стенды, проводятся соответствующие мероприятия.
органолептические показатели готовых блюд	Показатели соответствуют нормам.

Выводы комиссии:

Школьная столовая работает удовлетворительно, горячее питание школьников организовано удовлетворительно в соответствии с нормативно-правовыми актами. Претензий замечаний нет.

Члены комиссии:

Председатель / Титаренко В.В. /
Члены комиссии / Бондаренко Н.С. /
Члены комиссии / Федченко И.С. /

С актом ознакомлен работник пищеблока:

И.С. Писенкова

АКТ № 6

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Бондаренко Н.С., Митаренко В.В., Руденко М.С.

составила настоящий акт в том, что 27 февраля 2014 года была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Своевременно. Согласно утвержденному графику приема пищи
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	В соответствии с утвержденным меню
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Содержание удовлетворительно
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Правила соблюдаются. Завтрак с закрытой дверью
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	В наличии. Нормами соответствует.
объем и вид пищевых отходов	Смешанные
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Ведется постоянно с документами в журнале.
информирование родителей и детей о здоровом питании	Ведется постоянно в журнале воспитательной работы
органолептические показатели готовых блюд	Соответствуют

Выводы комиссии:

Считать работу школьной столовой и организацию питания школьников удовлетворительной, соответствующей санитарно-гигиеническим нормам. Жалоб, претензий нет.

Члены комиссии:

Руденко М.С. / Митаренко В.В.
Бондаренко Н.С.
Руденко М.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

Акт Алексева

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Бондаренко И.С., Татаринков В.В., Редченко И.С.

составила настоящий акт в том, что 11.03.2024 была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Утвержденный график приема пищи соблюдается всеми классами.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Санитарно-гигиеническое содержание зала удовлетворительное
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	Спец. одежда у работников в наличии. Состояние удовлетвор.
объем и вид пищевых отходов	минимальный
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Постоянно ведется контроль за качеством продукции с записью в журнале контроля.
информирование родителей и детей о здоровом питании	Ведется постоянное информационное взаимодействие с родителями, учениками и педагогической работ.
органолептические показатели готовых блюд	соответствуют норме

Выводы комиссии:

Работу школьной столовой и организацию питания в ней считать удовлетворительной, соответствующей требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Замечаний и претензий нет.

Члены комиссии:

Инициалы / Татаринков В.В. /
Инициалы / Бондаренко И.С. /
Инициалы / Редченко И.С. /

С актом ознакомлен работник пищеблока:

И.С. Анисимова

АКТ № 9

проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся
МКОУ «Шайковская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Бондаренко Н.С., Митаренко Е.В., Руденко М.С.

составила настоящий акт в том, что 15.05.2024
была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

показатели проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Исследования посещения столовой организовано по утвержденному графику
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	В меню соответствует составу блюд и количеству порций
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Соответствует нормам
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Соблюдается
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	Санитарная одежда имеется. Состояние удовлетворительное.
объем и вид пищевых отходов	Минимальное
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Взвешивается. Имеется этикетки в журнале контроля
информирование родителей и детей о здоровом питании	Взвешивается. Имеется стенды, проводятся и. зан. ред. сес.
органолептические показатели готовых блюд	Соответствует

Выводы комиссии:

Работу школьной столовой организационно питаем. В ней принять удовлетворительной соответствующей предъявляемым санитарно-гигиеническим требованиям. замечаний и претензий нет.

Члены комиссии:

Пред. - Митаренко Е.В.
Член - Бондаренко Н.С.
Член - Руденко М.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

г.т. Пасенкова