

АКТ № 1

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.Р., Феденко М.С.

составила настоящий акт в том, что 20.09.2024 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	Составлен и соблюдается график посещения столовой. Дисциплина учащихся по графику организации питания.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Содержание зала соответствует нормам.
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Школьники соблюдают правила личной гигиены.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	Специальная одежда сотрудников в рабочую смену в уборочно-сервисных помещениях.
объем и вид пищевых отходов	Объем отходов соответствует нормам.
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Ведется журнал бракеража готовой и полуфабрикатной продукции.
информирование родителей и детей о здоровом питании	Ведется информационная работа с детьми и родителями о здоровом питании.
органолептические показатели готовых блюд	Показатели соответствуют нормам.

Выводы комиссии:

Работа школьной столовой организована соответствующим образом. Предъявленные нормативно-правовые требования и акты выполнены и претензий нет. Работу считать удовлетворительной.

Члены комиссии:

Феденко М.С. / Титаренко В.Р.
Бондаренко Н.С. / Бондаренко Н.С.
Титаренко В.Р. / Феденко М.С.

С актом ознакомлен работник пищеблока:

Феденко М.С.

АКТ № 2

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

Комиссия в составе:

Бондаренко Н.С., Пятаренко Е.В., Реденко М.С.

составила настоящий акт в том, что 21.10.2014г.
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 в соответствии с утвержденным графиком, организованно.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню. Остатки не отбраковываются.
санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала	Соответствует нормам.
соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Правила личной гигиены соблюдаются. Проверка санитарно-гигиенической обработки рук.
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников	Выдается. Все сотрудники соблюдают правила.
объем и вид пищевых отходов	Весь пищевой мусор собирается в контейнер.
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Контроль качества осуществляется с помощью термометра в журнале температурного контроля.
информирование родителей и детей о здоровом питании	Информирование ведется посредством плакатов и листовок.
органолептические показатели готовых блюд	Соответствуют нормам.

Выводы комиссии:

Отметки и замечаний к работе столовой нет. Работа организована соответственно санитарно-гигиеническим требованиям и актам. Работу считать удовлетворительной.

Члены комиссии:

Моз / Бондаренко Н.С. /
Пят / Пятаренко Е.В. /
Ред / Реденко М.С. /

С актом ознакомлен работник пищеблока:

И.С. Ивасюк