

КГУ «Общеобразовательная школа села Исаковка»

Акт

По итогам проверки организации питания обучающихся в школьной столовой

от 13.01.2025 г.

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии- Байсеитовой Г.С., зам.директора по ВР- Трифоновой Э.С., председателя профкома- Газизовой Р.М., медицинского работника- Михальцовой С.А., завхозом школы- Булавченко С.В., представителем родительской общественности-Петровой В.Ю., соц.педагогом- Сейткужиной А.Т. была проведена проверка соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, проведения бракеража готовой продукции и выполнения технических норм при приготовлении блюд.

Ход проверки:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи

В 1 холодильнике не соблюдается товарное соседство.

Температурный режим в холодильниках поддерживается на уровне [6,14 градусов].

Термическая обработка проводится в соответствии с технологическими картами.

2. Нормы закладки сырья

Проверена документация на продукты: сертификаты качества и накладные в наличии.

3. Проведение бракеража готовой продукции

Бракеражный журнал ведётся регулярно, записи актуальны.

Дегустация показала соответствие вкусовых качеств стандартам.

4. Выполнение технических норм в приготовлении блюд

Контроль за соблюдением рецептур ведётся.

Выводы:

В целом организация питания соответствует санитарным требованиям, но выявлены отдельные нарушения, требующие устранения.

Рекомендации:

1. Навести порядок в холодильнике.

2. Усилить контроль за ведением журнала, исключить пропуски в записях.

3. Провести дополнительный инструктаж для сотрудников столовой по соблюдению технологических карт.

Председатель комиссии:  Байсеитова Г.С.

Члены комиссии:  Трифонова Э.С.

 Михальцова С.А.

 Газизова Р.М.

 Булавченко С.В.

 Сейткужина А.Т.

 Петрова В.Ю.

КГУ «Общеобразовательная школа села Исаковка»

Акт

По итогам проверки организации питания обучающихся в школьной
столовой

от 27.01.2025 г.

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии- Байсеитовой Г.С., зам.директора по ВР- Трифоновой Э.С., председателя профкома- Газизовой Р.М., медицинского работника- Михальцовой С.А., завхозом школы- Булавченко С.В., представителем родительской общественности-Петровой В.Ю., соц.педагогом- Сейткужиной А.Т. была проведена оценка соблюдения новых требований СанПиН при составлении меню-раскладки, соответствие цикличного меню требованиям к сбалансированному питанию учащихся, а также контроль качества питания.

Ход проверки:

- 1.Цикличное меню
- 2.Меню-раскладка
- 3.Технологические карты блюд
- 4.Журнал контроля за питанием
- 5.Санитарно-гигиенические журналы
- 6.Журнал бракеража готовой продукции


Результаты проверки


- 3.1. Соответствие меню-раскладки новым требованиям СанПиН
Цикличное меню утверждено и согласовано.
Рацион составлен с учетом возраста учащихся и энергетической ценности блюд.
- 3.2. Качество приготовления блюд
Органолептическая оценка блюд: соответствуют требованиям (вкус, запах, цвет, консистенция).
- 3.3. Санитарное состояние пищеблока
Соблюдены нормы хранения продуктов.
Персонал соблюдает санитарные требования (наличие медицинских книжек, использование спецодежды).


- ✗ Выявлены нарушения: варочная зона грязная.
- 3.4. Соблюдение норм выдачи порций и режимов питания
Порции соответствуют нормативам по массе и объему.
Режим питания соблюдается.
4. Выводы и рекомендации


⇨ В целом организация питания в школьной столовой соответствует.

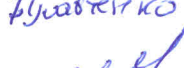
1. Провести уборку в варочной зоне.


Председатель комиссии:  Байсеитова Г.С.


Члены комиссии:  Трифонова Э.С.

 Михальцова С.А.

 Газизова Р.М.

 Булавченко С.В.

 Сейткужина А.Т.

 Петрова В.Ю.

КГУ «Общеобразовательная школа села Исаковка»

Акт

По итогам проверки организации питания обучающихся в школьной столовой

от 05.02.2025 г.

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии- Байсеитовой Г.С., зам.директора по ВР- Трифионовой Э.С., председателя профкома- Газизовой Р.М., медицинского работника- Михальцовой С.А., завхозом школы- Булавченко С.В., представителем родительской общественности-Петровой В.Ю., соц.педагогом- Сейткужиной А.Т. была проведена проверка соответствия организации горячего питания детей, санитарно-гигиенического состояния столовой, качества продуктов и соблюдения норм питания.

Ход проверки:

1. Наличие и соответствие документации

✓ Меню: (наличие утвержденного меню, соответствие требованиям СанПиН, разнообразие блюд)

✓ Журналы учета:

журнал контроля температуры блюд – (наличие/отсутствие)

журнал бракеража готовой продукции – (наличие/отсутствие)

журнал учета проведения дезинфекции – (наличие/отсутствие)

2. Организация горячего питания учащихся

✓ Режим питания: (график питания классов, соответствие нормам)

✓ Ассортимент блюд: (разнообразие, соответствие физиологическим потребностям детей)

✓ Объем и калорийность питания: (соответствие возрастным нормам)

✓ Температура подаваемых блюд: (проверка с помощью термометра, соответствие нормам)

✓ Соблюдение норм выдачи порций: (соответствие требованиям СанПиН)

✓ Наличие бесплатного горячего питания для льготных категорий учащихся:
(да)

3. Санитарное состояние столовой и пищеблока

- ✓ Чистота и санитарное состояние зала и кухни: (наличие текущей уборки, чистота полов, столов, инвентаря)
- ✓ Соблюдение норм хранения продуктов: (температурные режимы, маркировка, сроки годности)
- ✓ Состояние холодильного и технологического оборудования: (наличие, исправность, дата последней проверки)
- ✓ Обеспеченность столовой моющими и дезинфицирующими средствами: (наличие, использование)
- ✓ Соблюдение требований по обработке посуды и кухонного инвентаря: (раздельное использование, наличие маркировки)

4. Работа персонала

- ✓ Наличие медицинских книжек у сотрудников: (да)
- ✓ Соблюдение санитарных норм: (наличие спецодежды, головных уборов, перчаток, личная гигиена персонала-имеется)

Выводы и рекомендации

1. Коррекция меню:

При необходимости внести изменения в рацион питания с учетом возрастных потребностей детей.

Контролировать соответствие веса порций и калорийности установленным нормам.

2. Улучшение санитарного состояния:

Усилить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.

Увеличить частоту уборки и дезинфекции столовой, кухонного оборудования и посуды.

3. Оборудование и инвентарь:

Провести ревизию состояния кухонного оборудования, холодильников и плит

4. Работа персонала:

Организовать дополнительный инструктаж работников пищеблока по соблюдению санитарных норм.

Проверить актуальность медицинских книжек у всех сотрудников.

5. Улучшение обратной связи:

Организовать регулярный опрос учащихся и родителей по качеству питания.

Внедрить систему оперативного реагирования на замечания и предложения по организации питания.

Председатель комиссии:



Байсеитов

Члены комиссии:



Трифонов

Михальцов

Газизова Р.

Булавченко

Сейткужина А.Т.

Петрова В.Ю.



КГУ «Общеобразовательная школа села Исаковка»

Акт

По итогам проверки организации питания обучающихся в школьной столовой

от 11.03.2025 г.

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии- Байсеитовой Г.С., зам.директора по ВР- Трифионовой Э.С., председателя профкома- Газизовой Р.М., медицинского работника- Михальцовой С.А., завхозом школы- Булавченко С.В., представителем родительской общественности-Петровой В.Ю., соц.педагогом- Сейткужиной А.Т. была проведена проверка оценка соблюдения требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьной столовой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и требованиями безопасности.

Ход проверки:

1. Наличие и соответствие документации

- ✓ Технологические карты приготовления блюд (соответствие СанПиН, калорийность, рецептура)
- ✓ Журнал бракеража сырья и готовой продукции (ведется/не ведется)
- ✓ Журнал контроля температуры блюд (соответствует/не соответствует нормам)
- ✓ Журнал учета проведения дезинфекции (ведение записей, используемые средства)

2. Контроль на всех стадиях производства готовой продукции

2.1. Прием и хранение продуктов

- ✓ Соответствие поступающей продукции требованиям качества (визуальный осмотр, сопроводительные документы)
- ✓ Соблюдение условий хранения сырья (температурный режим, влажность, маркировка)
- ✓ Сроки реализации продуктов (контроль за просроченной продукцией)
- ✓ Раздельное хранение продуктов (сырые и готовые продукты)

2.2. Обработка продуктов перед приготовлением

- ✓ Соблюдение требований к мойке овощей, фруктов, мяса и рыбы (наличие моечного оборудования, маркированных емкостей)
- ✓ Использование разделочного инвентаря (наличие цветовой маркировки, раздельное использование)
- ✓ Соблюдение правил дезинфекции инвентаря (наличие графика обработки, соответствие нормам)

2.3. Процесс приготовления пищи

- ✓ Соблюдение технологии приготовления блюд (соответствие технологическим картам)
- ✓ Температурный контроль на этапах приготовления (варка, жарка, выпекание)
- ✓ Соблюдение санитарных норм персоналом (использование спецодежды, перчаток, масок)
- ✓ Санитарное состояние кухонного оборудования и рабочих поверхностей

2.4. Хранение и подача готовых блюд

- ✓ Температурный режим хранения готовых блюд (соответствие нормам)
- ✓ Соблюдение сроков хранения и реализации
- ✓ Контроль санитарного состояния раздаточной линии и обеденного зала

3. Работа персонала

- ✓ Наличие медицинских книжек и прохождение медосмотров
- ✓ Соблюдение правил личной гигиены

Выводы и рекомендации

Выводы:

1. В ходе проверки не выявлено нарушение санитарных норм и технологического процесса приготовления блюд.
2. Качество поступающих продуктов соответствует установленным требованиям.
3. Соблюдается температурный режим хранения сырья и готовых блюд.
4. Контроль на всех стадиях производства пищи ведется в полном объеме.
5. Персонал выполняет требования СанПиН и нормы личной гигиены.
6. Оборудование исправно

Рекомендации:

1. Усилить контроль за приемкой и хранением продуктов.
2. При необходимости провести дополнительное обучение персонала по соблюдению санитарных требований.
3. Проверить соответствие технологического оборудования современным требованиям и при необходимости провести замену.

4. Организовать регулярный контроль за температурным режимом хранения и подачи блюд.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Байсеитова
Трифонова Э.С.
Михальцова А.А.
Газизова Р.М.
Булавченко С.В.
Сейткужина А.Т.
Петрова В.Ю.

