

**Акт выборочных проверок  
по организации питания и эффективности системы питания в лицее**

От 16.12.2014 г

Мы, нижеподписавшиеся, 16.12.2014 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;


В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан ПиНа;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, достаточное количество холодильного оборудования в складском помещении;
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями;
- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками. Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа;
- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
  - Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Дата проведения: 16.12.2014 г.

Проверку школьной столовой провели:

Ответственный за питание социальный педагог  Т.Ю. Ростроса

Заместитель директора по АХЧ  В.С. Зеневич

Член общешкольного родительского комитета  Н.Н. Лушпина

Акт

проверки условий и качества питания учащихся МКОУ СОШ №2 г. Россоши

от 21 января 2015 года

Комиссия общественного контроля за организацией питания в составе председателей родительских комитетов классов, входящих в Совет школы: Резник О.О., Лушпина Н.Н., Береснева Н.В. составили настоящий акт проверки работы школьной столовой и отметили следующее:

1. Столовая МКОУ СОШ №2 г. Россоши находится в хорошем санитарном состоянии (после каждой перемены проводится влажная уборка столов и полов).
2. Салфетки на столах в наличии.
3. Комиссия, СНВ пробу пищи (салат овощной с растительным маслом, щи, котлета с гречневым гарниром, чай с сахаром) отмечает хорошее качество продуктов, обед вкусный и питательный, вес порций соответствует норме.
4. Персонал столовой в чистой специальной форме.
5. В буфете достаточный ассортимент продукции, много выпечки.
6. На момент проверки комиссией нарушений сроков годности реализации буфетной продукции не выявлено.

Члены комиссии:

Резник О.О.

Лушпина Н.Н.

Береснева Н.В.

**Акт выборочных проверок**  
**по организации питания и эффективности системы питания в лицее**  
**От 29.10.2014г**

**Комиссия в составе:**

Лушпина Н.Н., члена школьного родительского совета  
Рауш В.В., родительницы 7 «А» класса  
Зеневич В.С., члена бракеражной комиссии  
Захарченко И.С., медработника.

составили настоящий акт в том, что 29 октября 2014 года в 9:25 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 9:25**

**В ходе проверки выявлено:**

1. Школьной столовой на 29 октября 2014 года было предложено 4 вида меню, которое предварительно было выставлено на информационный стенд.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет, приготовленных на пару. При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г). При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки электросушилками или вытирают индивидуальными салфетками, все достаточно организовано и без нарушений дисциплины. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
6. Перед выходом размещён стенд о правильном питании, есть информационный стенд, на котором регулярно вывешивается интересная и нужная информация.
7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
8. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
9. Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают первое и салаты. На третье берут сладкий чай. Учащиеся 5 -11 классов по желанию питаются организованно. Для ребят накрываются столы до начала перемены.
10. На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям чаще посещать школьную столовую, проводить беседы по поводу поведения в столовой, при приеме пищи.

Ростроса Т.Ю. \_\_\_\_\_

Зеневич В.С. \_\_\_\_\_

Киреева Е.А. \_\_\_\_\_

Захарченко И.С. \_\_\_\_\_

**Акт выборочных проверок по организации питания и эффективности  
системы питания в лицее №11**

**От 17.04.2015 г.**

Я, , **17.04.2015 г.** провела проверку работы сотрудников столовой по закладке продуктов питания в котел в период с 13.03.2015 - 17.04.2015 г.

В результате проверки установлено:

1. Закладка продуктов в котел проходила в строго отведенное время, согласно недельному меню.
2. Перед закладкой в котел продукты питания были взвешены.
3. Вес порций готовых блюд соответствовал нормам выхода готовой продукции.
4. В журнале зафиксировано время закладки продуктов в котел.
5. Ежедневно мною проверялся вес порций готовых блюд. Нарушений не выявлено.
6. Столовая работает согласно режиму дня ОУ.
7. Состояние и количество столового и кухонного оборудования соответствует требованиям Сан Пина.
8. На пищеблоке чисто, для мытья посуды моющих средств достаточно. Столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями. У поваров имеется вся необходимая униформа, и соблюдаются правила личной гигиены.
9. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности.
10. Наличие и ведение бракеражных журналов готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.
11. Опрос родителей показал, что родители довольны организацией питания учащихся.
12. Завоз продуктов на неделю не осуществлялся по причине весенних каникул. Продукты для приготовления питания будут привезены и мною проверены на соответствие качества 20.04.2015г. в 9:00

Дата проведения: 17.04.2015 г.

Проверку школьной столовой осуществляла:

Член комиссии, медсестра  Захарченко И.С.

## Акт выборочных проверок по организации питания и эффективности системы питания в лицее №11

От 17.04.2015 г.

Я, , 17.04.2015 г. провела проверку работы сотрудников столовой по закладке продуктов питания в котел в период с 13.03.2015 - 17.04.2015 г.

В результате проверки установлено:

1. Закладка продуктов в котел проходила в строго отведенное время, согласно недельному меню.
2. Перед закладкой в котел продукты питания были взвешены.
3. Вес порций готовых блюд соответствовал нормам выхода готовой продукции.
4. В журнале зафиксировано время закладки продуктов в котел.
5. Ежедневно мною проверялся вес порций готовых блюд. Нарушений не выявлено.
6. Столовая работает согласно режиму дня ОУ.
7. Состояние и количество столового и кухонного оборудования соответствует требованиям Сан Пина.
8. На пищеблоке чисто, для мытья посуды моющих средств достаточно. Столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями. У поваров имеется вся необходимая униформа, и соблюдаются правила личной гигиены.
9. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности.
10. Наличие и ведение бракеражных журналов готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.
11. Опрос родителей показал, что родители довольны организацией питания учащихся.
12. Завоз продуктов на неделю не осуществлялся по причине весенних каникул. Продукты для приготовления питания будут привезены и мною проверены на соответствие качества 20.04.2015г. в 9:00

Дата проведения: 17.04.2015 г.

Проверку школьной столовой осуществляла:

Член комиссии, медсестра  Захарченко И.С.

**Акт выборочных проверок  
по организации питания и эффективности системы питания в лицее**

От 05.02.2015 г

Мы, нижеподписавшиеся, **05.02.2015г** г. провели проверку работы сотрудников столовой по закладке продуктов питания в котел в период с 02.02.2015 – 05.02.2015г

В результате проверки установлено:

1. Закладка продуктов в котел проходила в строго отведенное время, согласно недельному меню.
2. Перед закладкой в котел продукты питания были взвешены.
3. Вес порций готовых блюд соответствовал нормам выхода готовой продукции.
4. В журнале зафиксировано время закладки продуктов в котел.
5. Ежедневно медсестра проверяла вес порций готовых блюд. Нарушений не выявлено.
6. Ежедневно во время выставляются контрольные блюда на показ
7. 03.02 получены и проверены продукты питания на предстоящую неделю. Все привезенные продукты имеют сертификаты качества.
8. Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан ПиНа;
9. Санитарное состояние складского помещения, обеденного зала, кухни удовлетворяет требованиям.
10. Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами.
11. Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены.
12. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности.

Дата проведения: 05.02.2015 г.

Проверку школьной столовой провела:

Ответственный за питание  Ростроса Т. Ю.