

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 28.11.2022.

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего _____, 1-4 класс _____, 5-11 класс 18 (0133)

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню Буше-брод с сырком Мясная молочная, "Трифида" с маком Яблоко Чай с вареньем и черной смородиной Хлеб мажаровский Чай в/с Фрукты	30 гр + 155 + 200 ± 50 + 200 + 5 гр +
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	имеется
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	соответствует.
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	Стерильно, воздержания по всем правилам гигиены
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдается
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	чистая, соблюд.
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	2 дощ.
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	не все знают Копия
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	График соблюдается по всем правилам
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
11	Соблюдение способов транспортировки	соблюдается
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	все сертификаты
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	заполнен
14	Журнал витаминизации готовых блюд	не ведется
15	Условия хранения продуктов.	соблюдается
16	Отбор суточных проб и их хранение	хранится в холодильнике

Замечания Стерильно, воздержания; требуется замена
 у столовых работников (ф.з.т.о) имеется в
 наличии флуи. вазочки для мытья.

Предложения (с точки зрения) заменить воздержания или сообщить
 и в виде справки, т.д. была и на гарантии.

ФИО проверяющих Зам дир. по В.К. - Жум. Кальдяев
 Соц. пед. " " Звонова

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 20.01

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего _____, 1-4 класс _____, 5-11 класс _____

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <i>бушкет с повидлом</i> <i>фрукт и овощи птицы</i> <i>кофе с молоком и сахаром</i> <i>хлеб пшеничный</i>	<i>60 гр +</i> <i>220 гр +</i> <i>200 гр +</i> <i>21</i> <i>вс 50д +</i> <i>кк 604 +</i>
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	✓
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	✓
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	✓
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	✓
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	✓
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	<i>2 10</i>
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	<i>люб</i> <i>всех</i>
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	✓
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	✓
11	Соблюдение способов транспортировки	✓
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	✓
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	✓
14	Журнал витаминизации готовых блюд	✓
15	Условия хранения продуктов.	✓
16	Отбор суточных проб и их хранение	✓

Замечания *Замечание по соблюдению чистоты, т.е. не все дети мыли руки.*

Предложения *Провести беседы по гигиеническим правилам для обучающихся*

ФИО проверяющих *Звонова Е.А. - [подпись]*
Виноградова Т.А. [подпись]

облг.

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 23.12.2022 г.

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего 641, 1-4 класс 270 - 2, 5-11 класс 371 - 1

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню Салат "Кришисея на термине" 60 р Свекольник 7 200 + Сметана к Т. Белому 7 10 + Дюб и орехи 200 + Сок фр. фруктов 200 + Хлеб пшеничный 24 + Хлеб ржаной - пшеничный 22 +	
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	+
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	+
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	+
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	2 8 кг
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	+ мов
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	+
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+
11	Соблюдение способов транспортировки	+
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	+
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	+
14	Журнал витаминизации готовых блюд	+
15	Условия хранения продуктов.	+
16	Отбор суточных проб и их хранение	+

Замечания замечаний нет.

Предложения Увеличить на смете кафедральную с администрацией. Наше же хол-во на завтрак одновременно

ФИО проверяющих Звонова Е.А. орг
Кальдяева Н.В. инж -

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 12.12.2022

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего 641, 1-4 класс 270 2/1/1/6, 5-11 класс 371 12/1/0

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <u>Булочка с сыром</u> <u>Каша молочная "Фруита"</u> <u>сдобная</u> <u>Чай с вареньем из черной смородины</u> <u>Хлеб пшеничный</u>	10/20 + 155 + 200 + 200 + 50 + 6.35 <u>2/1/1/1/1</u> <u>52/1/1/1/1</u>
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	✓
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	✓
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	✓
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	✓
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	✓
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	8,6 кг
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	общим.
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	+
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+
11	Соблюдение способов транспортировки	+
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	+
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	+
14	Журнал витаминизации готовых блюд	+
15	Условия хранения продуктов.	+
16	Отбор суточных проб и их хранение	+

Замечания Уменьшить количество классных руководителей.

Предложения Провести разъяснительные беседы по употреблению каш, о пользе и необходимости.

ФИО проверяющих Вихрова Е.Ю. Звонова Е.А.

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 12.11.2022

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего _____, 1-4 класс _____, 5-11 класс 191

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <i>Циклопастетти из говядины с соусом томатным</i> <i>картофельное пюре</i> <i>чай с сахаром</i> <i>Хлеб пшеничный</i>	180 + 180 + 200 + 70 + ----- 580 гр + к/к 639 +
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	все блюда в наличии
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	соответствует
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	чистота и порядок, оформление
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	не все соблюдают
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	удовлетворительно
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	~10%
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	дети любят, понравился, много проб
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	соблюдается
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
11	Соблюдение способов транспортировки	соблюдается
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	имеется
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	заполнен вовремя
14	Журнал витаминизации готовых блюд	заполнен
15	Условия хранения продуктов.	соблюдается
16	Отбор суточных проб и их хранение	указан по правилам

Замечания Из маршированной птицы, крыльце, куриные шейки, на мешках муки, висит этикетка с мукой.

Предложения Проверить птиц по маршированной птице, убрать лишнюю муку с мешками, вытереть пыль со стен.

ФИО проверяющих Звонова Е.А.
Вихрова Е.Ю.

Общее 1-9 кл.

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 12.10.2022

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего _____, 1-4 класс 138/121, 5-11 класс _____

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

на перемене 2-во час.

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню Суп куриный с грибами Суп картофельный с вермишелью Каша гречневая с соусом Каша гречневая Компот из фруктов Хлеб пшеничный Хлеб ржаной-пшеничный	80 + 800 + 90 + 180 + 800 + 30 + 32 +
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	в наличии
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	соответствует
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	удовлетвор.
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдается
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется фирменная рабочая одежда
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	≈ 10-20 гр
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	маленькая группа не имеет мнения
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	соблюдается
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
11	Соблюдение способов транспортировки	соблюдается
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	в наличии
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	ведется, заполнен
14	Журнал витаминизации готовых блюд	—
15	Условия хранения продуктов.	сохраняются
16	Отбор суточных проб и их хранение	хранятся в холодильнике

Замечания Встречались непромытые емкости, грязь под столовыми раздаточными.

Предложения Пшеничную муку хранить в герметичных мешках, инвентарь хранить в чистой упаковке.

ФИО проверяющих Вихрова Е.Ю. Жумагазина Ж.А. Звонова Е.А.

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 15.09.2022 г.

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Мусина А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего 618, 1-4 класс 277/55, 5-11 класс 541

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	
	Салат из мелко нарезанной капусты с маслом	200г +
	Десерт из фруктов	200г +
	Печенье сахарное	34г +
	Чай с варенье клубничным	200г +
	Хлеб пшеничный	2.30 ± +
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	имеется
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	соответствует
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	удовлетворит.
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	не все моют руки
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в наличии на сотрудниках
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	± 20г
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	Хлеб все едят, едят капусту и все
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	56 без кн. пн. гр. соблюдается
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
11	Соблюдение способов транспортировки	удовл. по времени
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	имеется
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	ведется 3 экз.
14	Журнал витаминизации готовых блюд	имеется
15	Условия хранения продуктов.	соблюдается
16	Отбор суточных проб и их хранение	(много проб в холодильнике) - соблюд.

Замечания на столе у 5 в 4 кл. имеется шарика в недоеденном состоянии.

Предложения Указать кн. пн. о необходимости находимые в школах во время приема пищи детьми класс или вынести за пределы.

ФИО проверяющих Е. А. Звонова - *спб*
Кальдяева Н. В. - *спб*

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 5.09.2022

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Абзелилова А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего 618, 1-4 класс 245, 5-11 класс 195

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <i>Каша овсяная пышная с маслом (мол.)</i> <i>Яблоко</i> <i>Панка с шоколадом</i> <i>Шоко паштет</i>	<i>200/5 +</i> <i>200</i> <i>200</i> <i>к 41</i> <i>соответствует.</i>
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	<i>имеется</i>
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	<i>соответствует</i>
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	<i>удовлетворит</i>
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	<i>содержит</i>
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	<i>имеется в сил.</i>
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	<i>к 15-200г</i>
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	<i>не одобряют. Кашу</i>
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей <i>(заполнить на совещании)</i>	<i>не все кл. рук. были в столовой</i>
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>
11	Соблюдение способов транспортировки	<i>соблюдены</i>
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	<i>имеются</i>
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	<i>ведет в обратн</i>
14	Журнал витаминизации готовых блюд	<i>имеется</i>
15	Условия хранения продуктов.	<i>содержит</i>
16	Отбор суточных проб и их хранение	<i>отражает в холодильнике</i>

Замечания *Замечания к кл. руководителям! находяться в столовой во время приема пищи вместе с классом. Не все мыли мылом руки.*

Предложения *Провести работу (беседа) по соблюдению сан-гигиен. требований, а также по поводу мытья рук.*

ФИО проверяющих Звонова Е. А. Вихрова Е. Ю. 