

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 14.09.2024г.

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 437, 1-4 класс 252 ч., 5-11 класс 185 ч.

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <i>используются из поведенья</i> Картофель фри 100 гр Картофель фри 200 гр Салат 20 гр Чай с сахаром 200 гр Хлеб пшеничный 63 <hr/> 678	соотв соотв соотв соотв соотв +
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.	удовлетворительно
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюжены
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется фирменная
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	мало остатков
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	хорошо плохо
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	соблюжены
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
11	Соблюдение способов транспортировки	соблюжены
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	в наличии
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	есть журнал +
14	Журнал витаминизации готовых блюд	+
15	Условия хранения продуктов.	соблюжены
16	Отбор суточных проб и их хранение	в соответствии

Замечания замечаний по чистоте подоконников, открыты окна, мыть пошь, протирать после еды.

Предложения замечать пометки на этикетках.

ФИО проверяющих Вихрова Е.Ю. [подпись]
 Жумагазина Ж.А. [подпись]
 Звонова Е.А. [подпись]

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 1.10.2024г.

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 672, 1-4 класс 252, 5-11 класс 420

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <u>Маркое по-домашнему</u> <u>30/пор.</u> <u>Щедрое "Овощное"</u> <u>60гр</u> <u>Чай фруктовый</u> <u>200гр</u> <u>Бисквитный</u> <u>42гр</u> <u>Сметана</u> <u>Всего!</u> <u>722гр.</u>	+ + + + + <u>Соединен.</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.	<u>Зал оформлен</u>
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+ <u>интервью</u>
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	<u>2 кг по 10-20%</u>
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	<u>Борщ,</u>
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	+ <u>зв?</u>
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 особых нет, не просмотреть
наковеша для санитаров.

Предложения Проверить со среднебашки наковешу
для санитари санитаров.

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

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 7.11.2024

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 _____, 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>Блинерброд с маслом 30 гр</i> <i>Тертые яблоки, бананы с соусом том. 40 гр</i> <i>Салат из овощей 150 гр</i> <i>Чай с сахаром 205 гр</i> <i>Хлеб пшеничный 26 гр</i> <hr/> <i>501 гр</i>	+ + + + + + Морель.
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	+ Корюшка.
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	Есть оформлен
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	Есть оформлен Меню, меню.
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	смыют руки
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	машинка
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	2 10 2 20 60
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	Варен, Морель, кормилка
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей	соблюдают
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+
11	Соблюдение способов транспортировки	+
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	есть сертификаты
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	Бракер. журн.
14	Журнал витаминизации готовых блюд	+
15	Условия хранения продуктов.	+
16	Отбор суточных проб и их хранение	+ в холодильнике.

Замечания не накрывали столовые приборы

Предложения ка. рук. привозить обучающихся в столовую сразу после звонка, не задерживать на переменах.

ФИО проверяющих Звонова Е. А. Кальдяева Н. В.