

Филиал МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п. Березовка»

Акт №_ 1

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«21» сентября 2022г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Громова Т.

в присутствии директора Филиала Крутиковой Л.А. проведена проверка «Условия соблюдения правил личной гигиены в период коронавируса»

Проверено: пищеблок школы

В ходе проверки выявлено:

1. У работников столовой отсутствуют украшения, часы, посторонние предметы (булавки, оторванные пуговицы, расчески и т.д.)
2. Головной убор полностью покрывает волосы
3. Чистота и опрятность спецодежды, наличие сменной обуви
4. Имеется достаточное количество масок
5. Руки обрабатываются дезинфицирующим средством Тетрасепт;
6. Обеззараживание воздуха проводится при помощи бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

Председатель Комиссии: _____ / Гуркина А.В. /
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

_____ / Громова Т.М. /
(подпись/Ф.И.О.)

_____ / Крутикова Л.А. /
(подпись/Ф.И.О.)

Акт №_2
проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«18» октября 2022г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Стародубцева Т.

в присутствии методиста Филиала Новацкой А.А.

проведена проверка «Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, инвентарю»

Проверено: пищеблок школы

В ходе проверки установлено, что согласно нормам школьная столовая укомплектована мебелью: столами для приготовления пищи с поверхностями из нержавеющей стали (для сырого мяса, рыбы, хлеба); стеллажами для продуктов, посуды и инвентаря (нижняя полка на 15 см выше поверхности пола); стеллажами для посуды; моечными ваннами, раковинами для мытья рук и мойками для котлов.

Тарелки, чашки, блюда без трещин и сколов, разделочные доски без деформаций.

В производственных зонах яйцо, в производственной зоне первичной обработки овощей, в производственной зоне мясо-рыба и на раздаче установлены бактерицидные лампы для обеззараживания воздуха.

В зоне раздачи имеется прибор для измерения температуры блюд.

Председатель Комиссии: _____ / Гуркина А.В./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

_____ / Стародубцева Т.В. /
(подпись/Ф.И.О.)

_____ / Новацкая А.А. /
(подпись/Ф.И.О.)

АКТ 4

о выполнении меню, соблюдении технологии приготовления пищи
и оформлении документации на пищеблоке учреждения

от «16» декабря 2022 г.

Мною (нами) Часовой Т.И., Туркиной А.В., Новацкой А.А.
(заседующим, членами бракеражной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Сидюкова И.В.
(ФИО, должность)

составили настоящий акт о:

1). Выполнении натуральных норм питания

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

2). Соблюдении технологии приготовления пищи

Выявлены нарушения: нарушения не выявлены

Внесены предложения: _____

3). Оформлении документации на пищеблоке учреждения

Выявлены нарушения: документация ведется согласно САНПИНу

Внесены предложения: продолжать работать так же

Подписи членов комиссии:

Часова Т.И. Проект
(подпись, ФИО, должность)

Туркина А.В.
Новацкая А.А.

Филиал МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п. Березовка»

Акт №_ 5

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«20» января 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Громова Т.

Новацкая А.А.

Проверено: сопроводительные документы на пищевые продукты.

Проверкой установлено: на все пищевые продукты имеются сопроводительные документы подтверждающих качество и безопасность продуктов питания: счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя с указанием его адреса и телефона); удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя

Проверено: пищеблок школы

Председатель Комиссии: _____ / Гуркина А.В. /
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

_____ / Громова Т.М. /
(подпись/Ф.И.О.)

_____ / Новацкая А.А. /
(подпись/Ф.И.О.)

Филиал МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п. Березовка»

Акт №_6

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«16» февраля 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Стародубцева Т. В.

в присутствии методиста Филиала Новацкой А.А.

проведена проверка «Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, инвентарю»

Проверено: пищеблок школы

Проведена проверка: соответствие блюд утвержденному меню.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

В ходе проверки выявлено, Масса порционных блюд соответствует массе порции, указанной в примерном 20-ти дневном меню. Нарушений технологии приготовления пищи не обнаружено

Председатель Комиссии: _____ / Гуркина А.В./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

_____ / Стародубцева Т.В. /
(подпись/Ф.И.О.)

_____ / Новацкая А.А. /
(подпись/Ф.И.О.)

Филиал МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п. Березовка»

Акт №_7

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«16» марта 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Стародубцева Т. В.

в присутствии методиста Филиала Новацкой А.А.

проведена проверка «Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, инвентарю»

Проверено: пищеблок школы

В ходе проверки установлено, что согласно нормам школьная столовая укомплектована мебелью: столами для приготовления пищи с поверхностями из нержавеющей стали (для сырого мяса, рыбы, хлеба); стеллажами для продуктов, посуды и инвентаря (нижняя полка на 15 см выше поверхности пола); стеллажами для посуды; моечными ваннами, раковинами для мытья рук и мойками для котлов.

Тарелки, чашки, блюда без трещин и сколов, разделочные доски без деформаций.

В производственных зонах яйцо, в производственной зоне первичной обработки овощей, в производственной зоне мясо-рыба и на раздаче установлены бактерицидные лампы для обеззараживания воздуха.

В зоне раздачи имеется прибор для измерения температуры блюд.

Необходимо заменить поддон для сыпучих продуктов

Председатель Комиссии: _____ / Гуркина А.В./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:
_____ / Стародубцева Т.В. /
(подпись/Ф.И.О.)
_____ / Новацкая А.А. /
(подпись/Ф.И.О.)

Филиал МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п. Березовка»

Акт № 8

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«20» апреля 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Громовой Т.М.

в присутствии методиста Филиала Новацкой А.А.

проведена проверка «Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню»

Проверено: пищеблок школы

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 20 апреля были предложены бутерброд с маслом, пудинг творожная запеканка со сгущённым молоком, чай с сахаром, хлеб ржаной, йогурт.
- 2) Завтрак для детей с ОВЗ: пудинг творожный, бутерброд с маслом, чай с сахаром, хлеб ржаной, йогурт.
- 3) Обед для детей с ОВЗ: салат из капусты белокачанной, рассольник ленинградский, жаркое по домашнему, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, бутерброд с маслом, пудинг творожная запеканка со сгущённым молоком, чай с сахаром.
- 4) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 5) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 5) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 6) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольное блюда.
- 7) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям
- 8) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании

Председатель Комиссии: _____ / Гуркина А.В./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:
_____ / Громова Т.М. /
(подпись/Ф.И.О.)
_____ / Новацкая АА. /

Филиал МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п. Березовка»

Акт № 9

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

п. Березовка

«19» мая 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Гуркина А.В.

члены Комиссии Громовой Т.М.

в присутствии методиста Филиала Новацкой А.А.

проведена проверка «санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока»

Проверено: пищеблок школы

в присутствии работников пищеблока повара Сердюковой И.В.

В ходе проверки выявлено:

В столовой, в складах и в цехах соблюдаются санитарные нормы, пол чистый, стены без трещин. Сотрудники работают в масках и перчатках при приготовлении пищи и на раздаче. У всех работников своевременно пройден медосмотр и санминимум.

Внесены предложения:

Считать санитарное состояние пищеблока удовл. Столовая готова к работе летнего лагеря с дневным пребыванием детей.

Подписи членов комиссии: _____ Гуркина А.В. _
_____ Громовой Т.М.
_____ Новацкой А.А.