

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19 для детей с ОВЗ» 20.09.2022 г. комиссией в составе:

Тарихмуллина З. И. - ЗДВР
Микайлова А. Р. - член ред. комитета
Ризванов И. И. - член ред. комитета

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

Все работники столовой имеют спецодежду, в обеденном зале чисто, светло, уютно. При входе в обеденный зал установлены члнмвильники. Столовая оборудована достаточными количествами столовой посуды и приборами. Физическое программное продукты выставлено сорте посуды в специально с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

На момент проверки горячее питание для обучающихся организовано в полном объеме. Рацион питания соответствует утвержденному меню, блюда горячие, ассортимент продуктов разнообразен.

Рекомендации:

Организацией горячего питания в школе довольны. Во время контроля, дежурными обнаружены замечания кент.

Подпись:

З. И. / Тарихмуллина З. И. /
А. Р. / Микайлова А. Р. /
И. И. / Ризванов И. И. /

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19»
21.10.22 г. комиссией в составе

мед. сестры Тюшниковой Е.В.
зам. директора по ВР Табриятуллинной З.А.
членов ред. комитета: Жукиной Т.И.
Рубановой Л.Н.

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

1.В школе организовано 2-хразовое горячее питание. Количество детей, получающих бесплатное 2-х разовое горячее питание, составляет 100 %. 2-х разовое горячее питание производится:

- накрытие горячим завтраком;
- накрытие горячим обедом;

2.На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях соответствуют установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам, выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

3.Пища готовится в школьной столовой школьным поваром. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража. Разработано меню, которое согласовано с органами Роспотребнадзора. Имеется ежедневное меню, которое вывешено на видном месте в обеденном зале.

4.Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Рекомендации:

Блюда приготовлены вкусно, по-домашнему.
Гарниры добротные. Овощи свежие, качественные.
Претензий нет. Большое благодарности

З.А. Табриятуллинна
Т.И. Жукина
Л.Н. Рубанова

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19» 25.10.22 г. комиссией в составе

Чирякова Л.М.
Таджиевильдина З.А.
Микаришлов Ю.В.
Якупова М.В.

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

1.В школе организовано 2-хразовое горячее питание. Количество детей, получающих бесплатное 2-х разовое горячее питание, составляет 100 %. 2-х разовое горячее питание производится:

- накрытие горячим завтраком;
- накрытие горячим обедом;

2. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

3.Пища готовится в школьной столовой школьным поваром. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража. Разработано меню, которое согласовано с органами Роспотребнадзора. Имеется ежедневное меню, которое вывешено на видном месте в обеденном зале.

4.Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Рекомендации:

Литание детей отпущено, вкусно,
порции больше, блюда горячее.
Вести сытые и довольные!

Л.М.Чирякова
З.А.Таджиевильдина
Ю.В.Микаришлов
М.В.Якупова

25.11.2022

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19» 20.12.22 г. комиссией в составе

Тарматчишиной З.А. - ЗДВР
Макаришиной Ю.В. - лаборант
Курдюковой Н.А. - член проф. комиссии
Рыбанова Л.Н. - член проф. комиссии

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

1.В школе организовано 2-хразовое горячее питание. Количество детей, получающих бесплатное 2-х разовое горячее питание, составляет 100 %. 2-х разовое горячее питание производится:

- накрытие горячим завтраком;
- накрытие горячим обедом;

2. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

3.Пища готовится в школьной столовой школьным поваром. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража. Разработано меню, которое согласовано с органами Роспотребнадзора. Имеется ежедневное меню, которое вывешено на видном месте в обеденном зале.

4.Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Рекомендации:

Питание детей организовано в соответствии
сан.т.н. Прием пищи осуществляется
в соответствии с графиком, качество
готовой продукции отвечает
увел.среднему меню. В меню поражаются
разные фрукты и овощи. Еще проводится
витамины и третья часть (алкоголь)
и напитки.
ЗДВР / Тарматчишина З.А. / КДВР / Курдюкова Н.А.
Л / Макаришина Ю.В. / ЗДВР / Рыбанова Л.Н.

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19 для детей с ОВЗ» 20.01.2023 г. комиссией в составе:

Макариновой Ю.В. - председателя комиссии
Чумаковой Л.М. - зам. директора
Хайдаровой Л.М. - член ред. комиссии
Кузнецовой Н.А. - член ред. комиссии

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

Все сотрудники пищеблока в униформе.
Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями очень вкусное и полезное, выносятся фрукты, делают полезные салаты из овощей.
Столы в обеденном зале чистые, столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
Ассортимент питания довольно широк: выпечка, салаты, соки, компоты, фрукты.

Рекомендации:

Все требования к организации питания выполняются.
Питание учащихся осуществляется на хорошем уровне.

Подпись:

Макаринова Ю.В.
Чумакова Л.М.
Хайдарова Л.М.
Кузнецова Н.А.

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19 для детей с ОВЗ» 16.02.2023 г. комиссией в составе:

Чумаковой Л.М. - заместителя директора,
Мамакиной Ю.В. - м.р. сестры школы,
Кузнецовой Н.А. - члена родительского комитета,
Якуновой М.В. - члена родительского комитета

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

детям предоставляется горячее полноценное
сбалансированное питание. Хранение
продуктов осуществляется в соответствии
с санитарными нормами, сроки реализа-
ции продуктов соблюдаются.

В обеденной зале вывешено меню, утвержденное
директором школы, согласно которому предостави-
то питание школьникам.

Для проверки дезинфекции применяются зарегистри-
рованные и разрешенные к применению в школе
дезинфицирующие средства. Столовые посуда
обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН
В столовой проводится влажная уборка с применением
дезинфицирующей среды, купание рук с применением
мыла, использование для мытья рук при-
боров в обеденной зал.

Рекомендации:

замечаний нет. В меню включено
и предлагается сырая и вареная овощи, фрукты,
витаминизированные напитки.

Подпись:

Якунова М.В. - и.л. /
Кузнецова Н.А. - и.л. /

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19» комиссией в составе: Гафиятуллиной З.А.-заместителя директора по ВР, Чумаковой Л.М. - зам. директора по МР, Макримова Ю.В.-медсестры школы, Дубовой Я.А, Гильмановой З.Ш.-представителей родительской общественности, 21 марта 2023 года была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой.

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1.В школе организовано 2-хразовое горячее питание. Количество детей, получающих бесплатное 2-х разовое горячее питание, составляет 100 %. 2-х разовое горячее питание производится:

- накрытие горячим завтраком;
- накрытие горячим обедом;



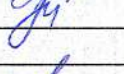

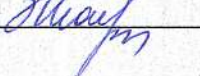
2.На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях соответствуют установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам, выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

3.Пища готовится в школьной столовой школьным поваром. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража. Разработано меню, которое согласовано с органами Роспотребнадзора. Имеется ежедневное меню, которое вывешено на видном месте в обеденном зале.

4.Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Рекомендации:

Пища для учащихся приготовлена с учетом требований к ассортименту, количеству, массе необходимой для рациона соответствующему их возрасту. Из рекомендаций можно только отметить соответствие и дальше только высокому уровню.

 Гафиятуллина З.А.
 Чумакова Л.М.
 Макаримова Ю.В.
 Дубовая Я.А.
 Гильманова З.Ш.

АКТ ПРОВЕРКИ
организации питания и эффективности системы питания

В целях проверки организации питания в ГБОУ «Альметьевская школа №19 для детей с ОВЗ» 13 апреля 2023 г. комиссией в составе:

Тарсиямуллина З.А. - зам. директора по ВР
Макаришова Ю.В. - медицинская сестра
Ризванова Л.Н. - член нар-кого комитета
Акунова М.В. - член нар-кого комитета

была проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой..

Целью проверки являлись:

- качество питания в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качества, имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- наличие меню;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано 2-х разовое горячее питание. Комитетом детей, участвующих в бесплатное 2-х разовое горячее питание, составлено 100% Питание производится: горячие каши, супы, каши, гарниры, картофель, овощи, фрукты.
2. На момент проверки качество проверки соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания разнообразен. Проверка ежедневной дражировки готовой продукции. Ведется журнал, установленные санитарными нормами.
3. Пища готовится в школьной столовой школьной поварихой. Меню разработано, согласно нормам Роспотребнадзора
4. Пищевой обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами

Рекомендации:

- Отметить положительную работу по организации питания,
- рекомендовать вести работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Подпись:

З.А. / Тарсиямуллина З.А.
Ю.В. / Макаришова Ю.В.
М.В. (Акунова М.В.)
Л.Н. / Ризванова Л.Н.