

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

Акт

проверки проверки работы пищеблока от 13.09.2024

Состав комиссии общественного контроля организации и качества питания:

Сиухина Т. Г., старший методист

Матвеева КС, воспитатель

Новикова М.В. контрактный управляющий

Борзова ИГ-член родительского комитета 9 класса

проверила 13.09.2024г

1. соответствие количества выдачи продуктов для ужина
2. соблюдение меню (время проверки в течение дня).
3. «С»-витаминизация (время проверки 11ч40мин)

1. По списку **13.09.2024** в школе 28 воспитанник находятся на 5-ти разовом питании.
По меню на ужин 1) каша гречневая на молоке 2) чай сладкий, 3) хлеб «Умница», 4) масло сливочное.

Согласно раскладке меню на 1 человека и количества присутствующих воспитанников должно быть выдано:

Молоко-5,6; крупа гречневая -1,12кг; чай –заварка-0,056; хлеб «Умница»-3,005; масло сливочное -0,420кг.

Все продукты оказались в наличии.

2. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. В холодильном оборудовании имеются контрольные термометры.

3. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

4. Моечные ванны для мытья столовой имеют маркировку объемной вместимости.

5. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

6. Посуда чистая без сколов.

7. Соблюдение меню (время проверки в течение дня).

8. В обед для «С»-витаминизации в кисель добавили - порошок аскорбиновой кислоты.

Результаты проверки :

1. Продукты выданы фактически согласно раскладке меню на 1 человека
2. Изменений в дневном меню не было.
3. Проведена «С»-витаминизация.
4. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. Бутилированная вода имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность

13.09.2024 Сиухина Т. Г., старший методист

Матвеева КС, воспитатель

Новикова М.В. контрактный управляющий

Борзова ИГ-член родительского комитета 8 класса

Справка по итогам проверки организации питания .

Цель проверки: организация питания; работа школьной столовой,
санитарное состояние; соответствие меню

06 ноября 2024 года комиссия в составе

Сиухиной ТГ –старшего методиста,

Новиковой МВ-кладовщика,

Чегодаевой НК-учителя,

Борзовой ИГ-представителя родительской общественности
проверила организацию питания обучающихся.

Результаты проверки :

1. Составлены и уточнены списки обучающихся по состоянию на 06.11.2024 год, получающих 2-х разовое и 5-ти разовое питание.
2. График работы школьной столовой составлен и не нарушается
3. Продолжительность перемен достаточна для приема пищи .
4. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.
5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.
6. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. В учебных классах и мастерских имеются ручные помпы, контейнеры для одноразовых стаканчиков и емкости для использованных стаканчиков. Бутилированная вода имеет документы ,подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

7. Санитарное состояние школьной столовой :

- 1) все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии;
- 2) обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 3) для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- 4) моечные ванны для мытья в столовой имеют маркировку объемной вместимости;
- 5) пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте;
- 6) посуда чистая, сколы не обнаружены;
- 7) полотенца кухонные чистые;
- 8) ежедневно проводится «С»-витаминизация ;
- 9) хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, в холодильном оборудовании имеются контрольные термометры;
- 10) технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы;
- 11) кухонный работник и повар в спецодежде;
- 12) фактические блюда соответствовали меню.

06.11.24 Комиссия:

Сиухина ТГ

Чегодаева НК

Новикова МВ

Борзова ИГ

