



УТВЕРЖДАЮ

директор MAOU «СОШ №37» г. Пермь

Мухатаева Т.А.

АКТ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

№1

от 14.10.2019

Членами комиссии составе:

1. Трусова Н.В., заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Перминова О.Ф., педагог-психолог
3. Сухова А.А., калькулятор
4. Борисова С.Ш., учитель информатики, председатель профсоюзного комитета

согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля:

- качества пищи
- ассортимента продукции, наличие сертификатов качества
- дежурство в столовой

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ УСТАНОВЛЕНО:

1. Качество продукции соответствует требованиям, предъявляемым к организации питания детей. Меню продукции соответствует примерному 10-дневному меню. Контроль качества продукции осуществляет комиссия по проверке и организации качества питания, о чем делается запись в бракеражном журнале.
2. Ассортимент продукции соответствует требованию детского питания. Имеются сертификаты качества, соблюдаются сроки и условия хранения и реализации продукции.
3. Имеется меню и наименованием блюд, весом порций, наличием цены
4. Имеется график приема пищи обучающимися и график дежурства учителей в столовой.
5. Учащиеся питаются в присутствии классных руководителей, дежурного администратора, ответственного по питанию, дежурных учеников.
6. Ведется учет бесплатного питания ответственным по питанию
7. Организация горячего питания и дежурство в столовой осуществляется в соответствии с Инструкцией по организации горячего питания учащихся в школьной столовой.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

Классным руководителям строго следить за организацией питания учащихся.

Председатель комиссии

Н.В. Трусова



УТВЕРЖДАЮ

директор МАО «СОШ №37» г. Пермь

Мухатаева Т.А.

**АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

№ 2

от 17.11.2019

Членами комиссии составе:

1. Трусова Н.В., заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Перминова О.Ф., педагог-психолог
3. Сухова А.А., калькулятор
4. Борисова С.Ш., учитель информатики, председатель профсоюзного комитета

согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля:
- качества питания в школьной столовой

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ УСТАНОВЛЕНО:

1. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатно основе, по графику, с учетом возрастных категорий учащихся
2. Питание осуществляется по утвержденному 10-дневному меню
3. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
4. Привезенная продукция имеет маркировку, хранится в соответствии с требованиями САНПиН; на все продукты питания имеются сертификаты соответствия.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
6. Достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов.
7. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест детям хватает, все классные руководители оказывают помощь в организации питания
8. В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки и продукцию кондитерского производства широкого ассортимента).

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусно и здоровой пище, правилах личной гигиены.
4. Результаты проверки довести до сведения Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Председатель комиссии

Н.В. Трусова

УТВЕРЖДАЮ

директор МАО «СОШ №37» г. Перми



Мухатаева Т.А.

АКТ

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

№ 3

от 22.12.2019

Членами комиссии составе:

1. Трусова Н.В., заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Перминова О.Ф., педагог-психолог
3. Сухова А.А., калькулятор
4. Борисова С.Ш., учитель информатики, председатель профсоюзного комитета

согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля:

- санитарно-гигиенического состояния школьно пищеблока
- снижения подъема вирусных инфекций

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ УСТАНОВЛЕНО:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное. Имеется в достаточном количестве посуда, моющие средства; работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Эстетическое и санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
2. В меню учащихся увеличено количество фруктов и овощей, блюда витаминизируются с использованием порошка «Витамин «С».
3. Медицинские книжки у работников пищеблока в наличии и соответствуют требованиям, периодические осмотры пройдены.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

Классным руководителям проводить с учащимися санитарно-гигиенические и оздоровительные мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни.

Председатель комиссии

Н.В. Трусова



УТВЕРЖДАЮ

директор MAO «СОШ №37» г. Перми

«СОШ № 37»
г. Пермь

Мухагаева Г.А.

АКТ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

№ 4

от 28.01.2020

Членами комиссии составе:

1. Трусова Н.В., заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Перминова О.Ф., педагог-психолог
3. Сухова А.А., калькулятор
4. Борисова С.Ш., учитель информатики, председатель профсоюзного комитета

согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля:

- соблюдение режима питания
- соблюдение ТБ работников столовой
- соответствие меню возрастным нормам обучающихся

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ УСТАНОВЛЕНО:

1. Работники школьной столовой соблюдают правила по охране труда, пожарной и электробезопасности; проведён инструктаж, имеются средства пожаротушения.
2. Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции.
3. Работники столовой соблюдают правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы.
4. Имеются инструкции по ТБ при работе с технологическим оборудованием (мармит, кухонная электрическая плита жарочный шкаф, посудомоечная машина, микроволновка)
5. Имеется примерное 10-дневное меню, с указанием калорийности и веса блюд.
6. Работникам столовой ведётся сбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют прописанным правилам и нормам.
7. Дежурный администратор следит за порядком в обеденном зале.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

Продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей

Председатель комиссии

Н.В. Трусова



УТВЕРЖДАЮ

директор МАО «СОИШ №37» г. Пермь

Мухатаева Т.А.

АКТ

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

№ 5

от 18.02.2020

Членами комиссии составе:

1. Трусова Н.В., заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Перминова О.Ф., педагог-психолог
3. Сухова А.А., калькулятор
4. Борисова С.Ш., учитель информатики, председатель профсоюзного комитета

согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля:

- качества пищи
- ассортимента продукции, наличие сертификатов качества
- дежурство в столовой

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ УСТАНОВЛЕНО:

1. Качество продукции соответствует требованиям, предъявляемым к организации питания детей. Меню продукции соответствует примерному 10-дневному меню. Контроль качества продукции осуществляет комиссия по проверке и организации качества питания, о чем делается запись в бракеражном журнале.
2. Ассортимент продукции соответствует требованию детского питания. Имеются сертификаты качества, соблюдаются сроки и условия хранения и реализации продукции.
3. Имеется меню и наименованием блюд, весом порций, наличием цены
4. Имеется график приема пищи обучающимися и график дежурства учителей в столовой.
5. Учащиеся питаются в присутствии классных руководителей, дежурного администратора, ответственного по питанию, дежурных учеников.
6. Ведется учет бесплатного питания ответственным по питанию
7. Организация горячего питания и дежурство в столовой осуществляется в соответствии с Инструкцией по организации горячего питания учащихся в школьной столовой.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

Классным руководителям строго следить за организацией питания учащихся.

Председатель комиссии

Н.В. Трусова