

АКТ № 14

проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, воспитанников ГБОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ОВЗ»

от « 22 » сентября 20 22 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жирякова И.А. – ответственный за организацию питания
- 13 Эмрих О.А. – медсестра
- 3 Юркова С.Ю.- председатель первичной профсоюзной организации
- 4 – представитель родительской общественности класса
- 5 – представитель родительской общественности класса


Провела проверку пищеблока по следующим вопросам:


№п/п	Направление проверки	Результат проверки		
1.	Наличие двухнедельного циклического меню согласованного с Роспотребнадзором	Имеется. Размещено на сайте учреждения.		
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Меню соответствует циклическому, размещено на сайте учреждения.		
3.	Санитарное состояние пищеблока	Удовлетворительное		
4.	Внешний вид сотрудников пищеблока	Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, используют маски перчатки, чепцы.		
5.	Организация приема пищи учащимися	Прием пищи организован по графику, соблюдается безопасная дистанция.		
6.	Состояние посуды	Посуда чистая, без сколов.		
7.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню		
8.	Температура подачи блюд:			
		1) температура первых блюд	> 70	✓ 70 - 50°
	2) температура вторых блюд	> 60°	✓ 60 - 45°	< 45°
9.	Весовое соответствие блюд	Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню		
10.	Вкусовые качества готового блюда	Вкусовые качества блюд достаточно высоки.		
11.	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%


Выводы комиссии по результатам проверки:

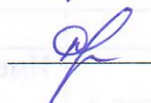
Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, обед детям понравился. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. У входа в столовую педагоги обращают внимание на соблюдение правил гигиены. Для мытья рук имеются раковины с горячей водой, жидкое мыло, антисептик.. Сушат руки при помощи электросушилок.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:  Шишкина Т.П.

 Жирякова И.А.

 Эмрих О.А.

 Людвикова Н.С.

1	Наличие фактического меню на сайте учреждения	Меню соответствует утвержденному, размещено на сайте учреждения			
2	Состояние санитарно-гигиенических условий	Соблюдены санитарно-гигиенические условия			
3	Наличие меню	Меню соответствует утвержденному			
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Соблюдены санитарно-гигиенические требования			
5	Состояние посуды	Посуда чистая, без сколов			
6	Соблюдение температурного режима	Соблюдены температурные режимы			
7	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Соблюдены санитарно-гигиенические требования			
8	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Соблюдены санитарно-гигиенические требования			
9	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Соблюдены санитарно-гигиенические требования			
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Соблюдены санитарно-гигиенические требования			
11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Соблюдены санитарно-гигиенические требования			

АКТ № 15

**проверки комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся, воспитанников
ГОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ОВЗ»**

от « 21 » октября 20 22 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жирыкова И.А. – ответственный за организацию питания
- 13 Эмрих О.А. – медсестра
- 3 Юркова С.Ю. - председатель первичной профсоюзной организации
- 4 – представитель родительской общественности класса
- 5 – представитель родительской общественности класса

Провела проверку пищеблока по следующим вопросам:


№п/п	Направление проверки	Результат проверки		
1.	Наличие двухнедельного циклического меню согласованного с Роспотребнадзором	Имеется. Размещено на сайте учреждения.		
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Меню соответствует циклическому, размещено на сайте учреждения.		
3.	Санитарное состояние пищеблока	Удовлетворительное		
4.	Внешний вид сотрудников пищеблока	Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, используют маски перчатки, чепцы.		
5.	Организация приема пищи учащимися	Прием пищи организован по графику, соблюдается безопасная дистанция.		
6.	Состояние посуды	Посуда чистая, без сколов.		
7.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню		
8.	Температура подачи блюд:			
	1) температура первых блюд	> 70	✓ 70 - 50°	< 50°
	2) температура вторых блюд	> 60°	✓ 60 - 45°	< 45°
9.	Весовое соответствие блюд	Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню		
10.	Вкусовые качества готового блюда	Вкусовые качества блюд достаточно высоки.		


11.	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%
-----	-------------------------------	-------	----------	-------

Выводы комиссии по результатам проверки:


Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, обед детям понравился. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. У входа в столовую педагоги обращают внимание на соблюдение правил гигиены. Для мытья рук имеются раковины с горячей водой, жидкое мыло, антисептик.. Сушат руки при помощи электросушилок.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:  Юркова С.Ю.

 Жирякова И.А.

 Эмрих О.А.

 Людвикова Н.С.

АКТ № 16

проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, воспитанников ГОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ОВЗ»

от « 14 » ноября 20 22 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жирякова И.А. – ответственный за организацию питания
- 14 Эмрих О.А. – медсестра
- 3 Юркова С.Ю. - председатель первичной профсоюзной организации
- 4 – представитель родительской общественности класса

Провела проверку пищеблока по следующим вопросам:

№п/п	Направление проверки	Результат проверки		
1.	Наличие двухнедельного циклического меню согласованного с Роспотребнадзором	Имеется. Размещено на сайте учреждения.		
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Меню соответствует циклическому, размещено на сайте учреждения.		
3.	Санитарное состояние пищеблока	Удовлетворительное		
4.	Внешний вид сотрудников пищеблока	Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, используют маски перчатки, чепцы.		
5.	Организация приема пищи учащимися	Прием пищи организован по графику, соблюдается безопасная дистанция.		
6.	Состояние посуды	Посуда чистая, без сколов.		
7.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню		
8.	Температура подачи блюд:			
	1) температура первых блюд	> 70	✓ 70 - 50°	< 50°
	2) температура вторых блюд	> 60°	✓ 60 - 45°	< 45°
9.	Весовое соответствие блюд	Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню		

10.	Вкусовые качества готового блюда	Вкусовые качества блюд достаточно высоки.		
11.	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%

Выводы комиссии по результатам проверки:

Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, обед детям понравился. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. У входа в столовую педагоги обращают внимание на соблюдение правил гигиены. Для мытья рук имеются раковины с горячей водой, жидкое мыло, антисептик. Сушат руки при помощи электросушилок.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:



Юркова С.Ю.



Жирякова И.А.



Эмрих О.А.



Людвигова Н.С.

1	Уборка помещений				
2	Состояние посуды				
3	Состояние приточных систем				
4	Состояние вентиляции				
5	Состояние канализации				
6	Состояние водопровода				
7	Состояние электроснабжения				
8	Состояние отопления				
9	Состояние санитарно-гигиенических требований				
10	Состояние соответствия утвержденному меню				
11	Состояние соответствия утвержденному меню				
12	Состояние соответствия утвержденному меню				
13	Состояние соответствия утвержденному меню				
14	Состояние соответствия утвержденному меню				
15	Состояние соответствия утвержденному меню				
16	Состояние соответствия утвержденному меню				
17	Состояние соответствия утвержденному меню				
18	Состояние соответствия утвержденному меню				
19	Состояние соответствия утвержденному меню				
20	Состояние соответствия утвержденному меню				
21	Состояние соответствия утвержденному меню				
22	Состояние соответствия утвержденному меню				
23	Состояние соответствия утвержденному меню				
24	Состояние соответствия утвержденному меню				
25	Состояние соответствия утвержденному меню				
26	Состояние соответствия утвержденному меню				
27	Состояние соответствия утвержденному меню				
28	Состояние соответствия утвержденному меню				
29	Состояние соответствия утвержденному меню				
30	Состояние соответствия утвержденному меню				







