

АКТ № 2

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

от « 14 » _____ марта 20 24 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жирякова И.А. – ответственный за организацию питания
- 22 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:	Измеряется чипом		
	1) температура первых блюд	> 70	✓ <u>70 - 50°</u>	< 50°
	2) температура вторых блюд	> 60°	✓ <u>60 - 45°</u>	< 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	<u>< 30%</u>	30 - 60%	> 60%


Выводы комиссии по результатам проверки:

46. Питание обучающихся организовано малыми группами согласно графику питания, утвержденному директором школы.
47. Воспитанники, проживающие в интернате, обеспечены бесплатным шестиразовым питанием.
48. Обучающиеся обеспечены двухразовым питанием (1-4 кл): завтрак и обед. Обучающиеся 5-9 классы обеспечены одноразовым питанием – обед
49. Питание организовано по 14 –ти дневному типовому меню.
50. За классами, группами закреплены определенные столы.
51. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, соответствует санитарным нормам. После каждого приема пищи проводится уборка.
52. Пища подается горячей.
53. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, обед детям понравился. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
54. Температура первых блюд 68 градусов. Температура вторых блюд -56 градусов. Отходов визуальнo 10%.
- 10 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 № 3

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

от « 16 » мая 20 24 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жирыкова И.А. – ответственный за организацию питания
- 23 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:	Измеряется чипом		
	1) температура первых блюд	> 70	✓ <u>70 - 50°</u>	< 50°
	2) температура вторых блюд	> 60°	✓ <u>60 - 45°</u>	< 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	<u>≤ 30%</u>	30 - 60%	> 60%

Выводы комиссии по результатам проверки:

55. Питание обучающихся организовано малыми группами согласно графику питания, утвержденному директором школы.
 56. Воспитанники, проживающие в интернате, обеспечены бесплатным шестиразовым питанием.
 57. Обучающиеся обеспечены двухразовым питанием (1-4 кл): завтрак и обед. Обучающиеся 5-9 классы обеспечены одноразовым питанием – обед
 58. Питание организовано по 14 –ти дневному типовому меню.
 59. За классами, группами закреплены определенные столы.
 60. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, соответствует санитарным нормам. После каждого приема пищи проводится уборка.
 61. Пища подается горячей.
 62. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, обед детям понравился. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
 63. Температура первых блюд 68 градусов. Температура вторых блюд -56 градусов. Отходов визуальюно 10%.
- 10 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.