

АКТ
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы
комиссией родительского контроля

от 03.09.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Палий М.Н., Иванова Л.А. в сопровождении представителя администрации лицея: Беляевой О.А.- директор лицея № 329, Советник директора по воспитательной работе Агеевой М.Л, социального педагога (ответственная за питание) Коровина Т.В., в присутствии зав. столовой Толмачевой Ю.А., провели проверку по организации питания в столовой лицея.

Цель проверки:

1. Готовность столовой к новому учебному году.
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
3. Санитарное состояние обеденного зала.
4. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Время проверки: 9.35-10.00 (первая перемена 1е классы)

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло для рук)

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной. На момент осмотра в буфете имеются в продаже соки, салаты, чай, кулинарная продукция свежая выпечка собственного приготовления.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 100 посадочных мест, в школе обучается 618 человек детей. Из них 260 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 127 детей льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 290 детей.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание. Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба, посуда чистая без сколов.

2. Реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах, дети с удовольствием кушают пищу. Представители родительского контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд. Сегодня в меню-запеканка из творога с клюквенным соусом, чай с вареньем и бутерброд с запеченным куриным филе, яблоко свежее. Завтрак нравится детям, пища теплая, вкусная.

3. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
При посещении столовой учащимися соблюдаются правила личной гигиены. При входе в столовую все дети моют руки.

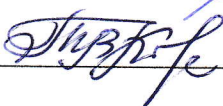
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки) Санитарное состояние обеденного зала хорошее.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу в соответствии с планом «Пропаганда здорового питания»

Члены родительского контроля.

Директор лицея № 329
Советник директора по
воспитательной работе
Ответственная за организацию
питания в лицее № 329

	Палий М.Н.
	Иванова Л.А.
	Беляева О.А.
	Агеева М.И.
	Коровина Т.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 12.11.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Палий М.Н., Иванова Л.А. в сопровождении представителя администрации лицея: Беляевой О.А.- директор лицея № 329, Советник директора по воспитательной работе Агеевой М.Л, социального педагога (ответственная за питание) Коровина Т.В., в присутствии зав. столовой Толмачевой Ю.А., провели проверку по организации питания в столовой лицея.

Цель проверки:

1. Организация питания.
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и нормам СанПиН, (вкус, вес, температура).
3. Проверка вкусовых качеств и температурного режима блюд;
4. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Время проверки: 9.00-09.35

В результате проверки установлено:

- 1.В лицее организовано питание на платной и бесплатной (дотационной) основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
 - а) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
 - б) В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (салаты, соки, морсы, коктейли, чай, кондитерскую продукцию, в том числе разнообразную свежую выпечку столовой, фрукты).
 - в) В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).
2. Реализация блюд соответствует утвержденному меню. В день проверки, в соответствии с меню, завтрак состоит из бутерброда с запеченным филе курицы, запеканки из творога с вареньем, чая с сахаром и свежего яблока.
Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, температурному режиму, весу порции, качеству продуктов нет. В день проверки Подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах и вид. Дети с удовольствием кушают пищу.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки, халаты).
5. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
6. При посещении столовой учащимися соблюдаются правила личной гигиены. При входе в столовую все дети моют руки.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжить вести просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище и о соблюдении правил личной гигиены.

Члены родительского контроля:



Чепурина
Палий
Иванова

Чепурина Т.А.
Палий М.Н.
Иванова Л.А.

Директор лицея № 329

Советник директора по
воспитательной работе

Ответственная за организацию
питания в лицее № 329

Беляева
Агеева
Коровина

Беляева О.А.

Агеева М.Л.

Коровина Т.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 21.01.2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Пахомова Н.Н., Чепурина Т.А., Палий М.Н., Иванова Л.А. в сопровождении представителя администрации лицея: Беляевой О.А.- директор лицея № 329 и социального педагога (ответственная за питание) Коровина Т.В. в присутствии зав. столовой Толмачевой Ю.А провели проверку по организации питания в столовой лицея для обучающихся

Цель проверки:

- 1.Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.
2. График посещения столовой классов.
3. Анализ меню и качества приготовления пищи.
4. Проверка работы буфета.

Время проверки: 9.30-10.00

В результате проверки установлено:

1.Санитарное состояние соответствует нормам СанПиНа. Все сотрудники пищеблока в униформе.

На момент проверки в 9.35, после 1 урока, питание получали учащиеся 1-х классов.

У входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В столовой оборудованно место для мытья рук . Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. посадочных мест детям хватает. 2.В столовой имеется график питания (приема пищи) для каждого класса и меню для детей разного возраста. Информация представлена на стенде и возле раздачи. Дети посещают столовую в сопровождении классных руководителей в соответствии с графиком.

3.Согласно меню, на 21.01.2025 г. завтрак (стоимость 104,40 руб.) состоит из салата из свежих огурцов и помидоров с маслом растительным, кнели из кур (паровые) в сметанном соусе, макаронные изделия и чай с сахаром и лимоном. При дегустации, члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, температурный режим соответствует норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Качество приготовленных блюд соответствует требованиям и заявленному меню.

4. В школьной столовой работает буфет. Буфетная продукция разнообразная, свежая, соответствует разрешенному списку и нормам СанПиНа, сроки реализации и условия хранения продуктов строго соблюдаются. На все пищевые продукты имеется соответствующая документация, которая подтверждает их качество и безопасность. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (маски, перчатки, халат, головной убор).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: С целью улучшения качества горячего питания, проводить мастер классы по приготовлению различных блюд, с целью популяризации здорового образа жизни.

Члены родительского контроля:

Чепурина Т.А.
Палий М.Н.
Иванова Л.А.
Беляева О.А.

Директор лицея № 329

Советник директора по
воспитательной работе

Ответственная за организацию
питания в лицее № 329

Холистов Д.С.
Коровина Т.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 05.03.2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Чепурина Т.А., Палий М.Н., Иванова Л.А. в сопровождении представителя администрации лицея: Беляевой О.А.- директор лицея № 329 и социального педагога (ответственная за питание) Коровина Т.В. в присутствии зав. столовой Толмачевой Ю.А. провели проверку по организации питания в столовой лицея для обучающихся

Цель проверки:

1. Санитарное состояние зала, буфета и кухни, инвентаря.
2. Процесс приготовления пищи, суточные пробы, бракеражный журнал.
3. Наличие информации о цикличном меню и его соответствие с предлагаемыми блюдами.

Время проверки: 9.00-09.30

В результате проверки установлено:

1. В помещении кухни чисто. Рабочие столы убираются в соответствии с санитарными нормами. Кухонный уборочный инвентарь пронумерован. Разделочные ножи и доски хранятся по цехам, Маркировка на емкости для моющих средств, присутствует. Посуда моется в посудомоечной машине, чистая.

В обеденном зале столы моются после каждой перемены и обрабатываются антисептическими средствами. Производится влажная уборка пола. Буфеты содержатся в чистом состоянии. В целях обеспечения надлежащего санитарного состояния на пищеблоке в столовой утвержден график уборки пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений: ежедневно проводится: мытье полов; мытье раковин; удаление пыли; протирание столов, рабочих поверхностей, подоконников. Раз в неделю (в пятницу) проводится генеральная уборка. Сотрудники столовой выполняют требования СанПиНа.

2. Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Блюда соответствуют меню, имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное.

В наличии суточная проба, находится в холодильнике и остается на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

3. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте. Комплексное меню на 05 марта соответствует цикличному 2-х недельному меню.

На информационном стенде представлено цикличное 2-х недельное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о поставщике услуги и стоимость комплексных завтраков и обедов для обучающихся разных возрастных категорий.

В наличии суточная проба, находится в холодильнике и остается на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: С целью улучшения качества горячего питания, расширить ассортимент блюд свободного выбора.

Члены родительского контроля:

Чепурина Т.А.
Палий М.Н.
Иванова Л.А.

Директор лицея № 329

Беляева О.А.

Советник директора по
воспитательной работе

Холистов Д.С.

Ответственная за организацию
питания в лицее № 329

Коровина Т.В.