

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 02.09.22

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета (Старых О.Е.родительница -1класса) и Емельяновой Н.В.родительница 6 класса) проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
4. На момент проверки меню соответствовало приготовленным блюдам.
5. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.
6. Ассортимент дополнительного питания представляет собой фрукты, овощи, салаты, соки.

Выводы и рекомендации по проверке

- комиссия предлагает провести анкетирование школьников по вопросам организации и качества питания;
- классным руководителям провести работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;

С актом проверки ознакомлены:

Лихущина Л.И.- зав.производством-

Члены комиссии:

Старых О.Е.

Емельянова Н.В.

Лукьянчиковой В.И.

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 27.10.22

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета Сальниковой Е.С..(родительница -4 класса) и Прокопенковой О.Ю.(родительница 4 класса) проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
4. На момент проверки меню соответствовало приготовленным блюдам.(меню прилагается)
5. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы и рекомендации по проверке

- комиссия предлагает принять участие в онлайн- анкетировании (выборочно 1Б,2Б,3Б,4Б классам по выявлению желаний обучающихся присутствия блюд) ;
- классным руководителям провести работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- представителям Совета старшеклассником, ответственным за здоровый образ жизни провести мероприятия по классам (1А,2а, 3А,4А) «Здоровое питание-залог здоровья!»

С актом проверки ознакомлены:

Лихущина Л.И.- зав.производством-

Члены комиссии:

Сальникова Е.С
Прокопенкова О.Ю.
Лукьянчиковой В.И.

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 08.12.22

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета Кобелева Л.Н.родительница -8 класса) и социального педагога школы Занозиной Э.А. проведена проверка организации питания обучающихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- качество имеющихся в наличии продуктов;
- качество приготовленной пищи (визуально)
- обеспечение столовой дезинфицирующими средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
4. На момент проверки меню соответствовало приготовленным блюдам (меню прилагается)
5. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям провести работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- представителям Совета старшеклассником, ответственным за здоровый образ жизни провести мероприятия по классам (1А,2а, 3А,4А) «Здоровое питание-залог здоровья!»
- учителю ИЗО провести конкурс рисунков «Мое любимое блюдо»

С актом проверки ознакомлены:

Лихущина Л.И.- зав.производством-

Члены комиссии:

Кобелева Л.Н.

Занозина Э.А.

Лукьянчиковой В.И.

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 26.01.2023.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета Старых О.Е.родительница -1 класса) и социального педагога школы Занозиной Э.А. проведена проверка организации питания обучающихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- качество приготовленной пищи (визуально)

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
4. На момент проверки меню соответствовало приготовленным блюдам (меню прилагается)
5. Контрольные блюда выставлены на витрину.

Выводы и рекомендации по проверке

-классным руководителям провести беседу о культуре питания и поведения за столом во время приема пищи.

- учителю ИЗО провести конкурс рисунков «Правильно питайся - здоровья набирайся!»

С актом проверки ознакомлены:

Лихущина Л.И.- зав.производством-

Члены комиссии:

Старых О.Е.

Занозина Э.А.

Лукьянчиковой В.И.

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 6.04.2023.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета Дружилиной Ю.М. (родительница -2 класса) и социального педагога школы Занозиной Э.А. проведена проверка организации питания обучающихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- качество приготовленной пищи (визуально)

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
4. На момент проверки меню соответствовало приготовленным блюдам (меню прилагается)
5. Контрольные блюда выставлены на витрину.

Выводы и рекомендации по проверке

-классным руководителям провести беседы о значении питания для здоровья .

С актом проверки ознакомлены:

Лихущина Л.И.- зав.производством-

Члены комиссии:

Дружилина Ю.М.

Занозина Э.А.

Лукьянчиковой В.И.

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 16.05.2023.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета Цыганова Е.М.и социального педагога школы Занозиной Э.А. проведена проверка организации питания обучающихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- качество приготовленной пищи (визуально)
- гигиеническое состояние столовой

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
4. На момент проверки меню соответствовало приготовленным блюдам (меню прилагается)
5. Контрольные блюда выставлены на витрину.
6. Зал для приема пищи убран. Дежурные при накрывании на столы имеют фартуки, головные уборы, перчатки и маски.

Выводы и рекомендации по проверке

-классным руководителям на родительских собраниях проговорить вопрос о значении питания для здоровья

С актом проверки ознакомлены:

Члены комиссии:

Лихушина Л.И.- зав.производством-

Цыганова Е.М.

Занозина Э.А.

Лукьянчиковой В.И.

Акт

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания

Дата проверки: 26.02.24

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ №41 им.В.В.Сизова» комиссия в составе ответственного за питание в лице заместителя директора по ВР Лукьянчиковой В.И.

Членов родительского совета Старковой Г.О. 1 В класса) и Дроздовой Е.В.родительница 1Б класса) проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- соответствие меню, утвержденному 12-меню;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке соответствует установленным требованиям (визуальный осмотр)
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, масса порций (выборочно-котлеты мясные, макаронные изделия отварные с мясом, гуляш из отварного мяса) соответствует нормам.
3. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется зав. производством столовой и ответственным за организацию питания школы, проводится бракераж готовой продукции.
- 4.Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы и рекомендации по проверке

Комиссия предлагает:

-классным руководителя провести беседы для обучающихся 1-4 класса: «Мы за здоровое питание!»

С актом проверки ознакомлены:

Лихущина Л.И.- зав.производством-

Члены комиссии:

Старкова Г.О

Дроздова Е.В.

Лукьянчиковой В.И.