

АКТ

проверки столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» комиссией родительского контроля за организацией качества горячего питания обучающихся и бракеражной комиссией от «22 . 01. 2025года»

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «12»сентябрь 2024г. года:

Председатель: Айтмировой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Саидова Б.М., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. Бракеражная комиссия:

Председатель: Анкалаева С.М., зам. директора по ВР;

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М., повар – член комиссии,

Гасанов Г.А., завхоз – член комиссии

составили настоящий акт в том, что «22 . 01 2025 г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: 20 мин.

Комиссией проверено:

- | | |
|--|---|
| 1. Температура подачи блюд | удовлетв. / не удовлетв. |
| 2. Весовое соответствие блюд | соответствует / не соответствует |
| 3. Вкусовые качества готового блюда | <u>вкусно</u> / не вкусно |
| 4. Соответствие приготовленных блюд
утвержденному меню | соответствует/ не соответствует |
| 5. Внешний вид работников (чистота,
форма, головной убор, отсутствие украшений) | удовл./ не удовл. |
| 6. Санитарное состояния столовой | <u>соответствует</u> / не соответствует |
| 7. Наличие ежедневного, утвержденного директором меню на
информационном стенде в буфете | <u>имеется</u> / не имеется |
| 8. Наличие журнал «Здоровье» | <u>имеется</u> / не имеется |
| 9. Наличие журнала бракеража сырой и готовой продукции | <u>имеется</u> / не имеется |
| 10. Наличие Приказа и положения по организации бесплатного горячего питания
школьников, обучающихся 1-4 классов | <u>имеется</u> / не имеется |
| 11. Соблюдение графика работы столовой | <u>соблюдается</u> /не соблюдается |
| 12. Оформление столовой (наличие информационных стендов) | <u>имеется</u> /не имеется |
| 13. Соблюдение правил гигиены обучающимися (мытьё рук) | удовл./ не удовл. |
| 14. Наличие горячей/холодной воды в раковинах для мытья рук | <u>имеется</u> /не имеется |
| 15. Наличие одноразовых- или электро-полотенец | <u>имеется</u> /не имеется |

В результате проверки выявлено :

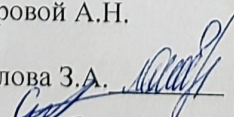
Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

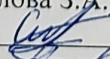
Рекомендации: часть посуды изношена, подать заявку на приобретение _____

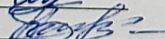
Подписи членов комиссии:

1. **Председатель:** Айтмировой А.Н.

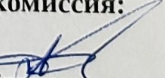
Члены комиссии:

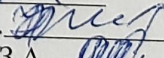
Магомедрасулова З.А. 

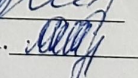
Саидова Б.М. 

Гасанов Г. А. 

2. **Бракеражная комиссия:**

Анкалаева С.М. 

Нуцалханова Ж.М. 

Магомедрасулова З.А. 

«АКТ»

МКОУ «Новомехельтинская СОШ»

13 декабрь 2024г.

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «13» декабря 2024г. года:

Председатель: Айтмировой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Саидова Б.М., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. Бракеражная комиссия:

Председатель: Анкалаева С.М. , зам. директора по ВР;

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М, повар – член комиссии,

Гасанов Г.А. , завхоз – член комиссии

Проведена совместная проверка двумя комиссиями санитарного состояния и качества приготовленного блюда в столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» с. Новомехельта.

Проверено:

Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.

Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьным буфетом,

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

Соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

В ходе проверки:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по

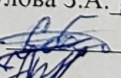
4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и

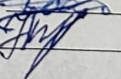
замечаний со стороны проверяющих нет.

1.Председатель: Айтмировой А.Н.

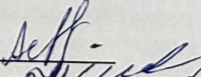
Члены комиссии:

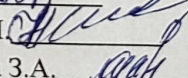
Магомедрасулова З.А. 

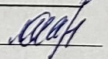
Саидова Б.М. 

Гасанов Г. А. 

2. Бракеражная комиссия:

Анкалаева С.М. 

Нуцалханова Ж.М. 

Магомедрасулова З.А. 

«АКТ»

МКОУ «Новомехельтинская СОШ»

13 ноябрь 2024г.

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «13» ноября 2024г. года:

Председатель: Айтиминовой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Саидова Б.М., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. Бракеражная комиссия:

Председатель: Анкалаева С.М., зам. директора по ВР;

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М., повар – член комиссии,

Гасанов Г.А., завхоз – член комиссии

Проведена совместная проверка двумя комиссиями санитарного состояния и качества приготовленного блюда в столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» с. Новомехельта.

Проверено:

Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.

Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьным буфетом,

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

Соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

В ходе проверки:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,

Школьной столовой на 13 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

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. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и

замечаний со стороны проверяющих нет.

1.Председатель: Айтиминовой А.Н.

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А.

Саидова Б.М.

Гасанов Г. А.

2. Бракеражная комиссия:

Анкалаева С.М.

Нуцалханова Ж.М.

Магомедрасулова З.А.

АКТ

проверки столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» комиссией
родительского контроля за организацией качества горячего питания
обучающихся и бракеражной комиссией
от «10 . 10 . 2024 года

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «12» сентября 2024г. года:

Председатель: Айтмировой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Саидова Б.М., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. Бракеражная комиссия:

Председатель: Анкалаева С.М., зам. директора по ВР:

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М., повар – член комиссии.

Гасанов Г.А., завхоз – член комиссии

составили настоящий акт в том, что «10 . 10 2024 г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: 20 мин.

Комиссией проверено:

- | | |
|--|---|
| 1. Температура подачи блюд | <u>удовлетв. / не удовлетв.</u> |
| 2. Весовое соответствие блюд | <u>соответствует / не соответствует</u> |
| 3. Вкусовые качества готового блюда | <u>вкусно / не вкусно</u> |
| 4. Соответствие приготовленных блюд
утвержденному меню | <u>соответствует / не соответствует</u> |
| 5. Внешний вид работников (чистота,
форма, головной убор, отсутствие украшений) | <u>удовл. / не удовл.</u> |
| 6. Санитарное состояния столовой | <u>соответствует / не соответствует</u> |
| 7. Наличие ежедневного, утвержденного директором меню на
информационном стенде в буфете | <u>имеется / не имеется</u> |
| 8. Наличие журнал «Здоровье» | <u>имеется / не имеется</u> |
| 9. Наличие журнала бракеража сырой и готовой продукции | <u>имеется / не имеется</u> |
| 10. Наличие Приказа и положения по организации бесплатного горячего питания
школьников, обучающихся 1-4 классов | <u>имеется / не имеется</u> |
| 11. Соблюдение графика работы столовой | <u>соблюдается / не соблюдается</u> |
| 12. Оформление столовой (наличие информационных стендов) | <u>имеется / не имеется</u> |
| 13. Соблюдение правил гигиены обучающимися (мытьё рук) | <u>удовл. / не удовл.</u> |
| 14. Наличие горячей/холодной воды в раковинах для мытья рук | |
| 15. Наличие одноразовых- или электро-полотенец | <u>имеется / не имеется</u> |

В результате проверки выявлено:

Попада излишек

Рекомендации:

Подписи членов комиссии:

1. Председатель: Айтмировой А.Н. Аит

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А. Мед

Саидова Б.М. Саид

Гасанов Г. А. Гас

2. Бракеражная комиссия:

Анкалаева С.М. Анка

Нуцалханова Ж.М. Нуц

Магомедрасулова З.А. Мед

АКТ

проверки столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» комиссией
родительского контроля за организацией качества горячего питания
обучающихся и бракеражной комиссией
от «12 . 09. 2024года»

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «12» сентября 2024г. года:

Председатель: Айтмировой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Саидова Б.М., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. Бракеражная комиссия:

Председатель: Анкалаева С.М., зам. директора по ВР;

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М., повар – член комиссии,

Гасанов Г.А., завхоз – член комиссии

составили настоящий акт в том, что «12 . 09 2024 г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: 20 мин.

Комиссией проверено:

1. Температура подачи блюд

удовлетв. / не удовлетв.

2. Весовое соответствие блюд

соответствует / не соответствует

3. Вкусовые качества готового блюда

вкусно / не вкусно

4. Соответствие приготовленных блюд

утвержденному меню

соответствует / не соответствует

5. Внешний вид работников (чистота,

форма, головной убор, отсутствие украшений)

удовл./ не удовл.

6. Санитарное состояния столовой

соответствует / не соответствует

7. Наличие ежедневного, утвержденного директором меню на

информационном стенде в буфете

имеется / не имеется

8. Наличие журнал «Здоровье»

имеется / не имеется

9. Наличие журнала бракеража сырой и готовой продукции

имеется / не имеется

10. Наличие Приказа и положения по организации бесплатного горячего питания

школьников, обучающихся 1-4 классов

имеется / не имеется

11. Соблюдение графика работы столовой

соблюдается / не соблюдается

12. Оформление столовой (наличие информационных стендов)

имеется / не имеется

13. Соблюдение правил гигиены обучающимися (мытьё рук)

удовл. / не удовл.

14. Наличие горячей/холодной воды в раковинах для мытья рук

15. Наличие одноразовых- или электро-полотенец

имеется / не имеется

В результате проверки выявлено :

Несудя изложено

Рекомендации:

Подписи членов комиссии:

1. Председатель: Айтмировой А.Н.

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А.

Саидова Б.М.

Гасанов Г. А.

2. Бракеражная комиссия:

Анкалаева С.М.

Нуцалханова Ж.М.

Магомедрасулова З.А.

12_сентябрь_2024г.

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «12»сентябрь2024г. года:

Председатель: Айтиминовой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Сандова Б., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. **Бракеражная комиссия:**

Председатель: Анкалаева С.М., зам. директора по ВР;

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М., повар – член комиссии,

Гасанов Г.А., завхоз – член комиссии

Проведена совместная проверка двумя комиссиями санитарного состояния и качества приготовленного блюда в столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» с. Новомехельта.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьным буфетом.
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

В ходе проверки:

1. В столовой по санитарному состоянию не имеются замечания :режим уборки соблюдается.
2. В моечном отделении: изношена посуда.,

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике , как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.

Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

Соблюдается порядок учёта посещаемости обучающимися столовой.

Ответственному за питание рекомендовано заменить посуду , чаще заменять разделочные доски, чем мы расписываемся:

1.Председатель: Айтиминовой А.Н.

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А.

Саидова Б.М.

Гасанов Г. А.

2. Бракеражная комиссия:

Анкалаева С.М.

Нуцалханова Ж.М.

Магомедрасулова З.А.