

АКТ № 5

Проверки школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

от 09.11.2020 года

Комиссия в составе: Нигметова А.Б. – директор школы, Теплякова З.В. – заместитель директора по воспитательной работе, Зацепилина О.М. – социальный педагог, Выприцкая Т.С. – член родительского комитета, Каргашова Н.С. – педагог - организатор

Цель проверки:

1. Готовность столовой к новой учебной четверти.
2. Проверить правильность закладки при приготовлении пищи и выхода готовой продукции.
3. Проверить соответствие веса готовой продукции с указанным в меню.
4. Наличие документов, меню, ведение бракеражного журнала.

Результат проверки:

1. Школьная столовая готова ко второй учебной четверти.
2. Закладка и выход готовой продукции соответствует норме, технология приготовления пищи соблюдается.
3. Контрольное взвешивание готовых блюд по весу, не соответствует весу указанному в меню, наблюдается расхождение в 9-12 граммов, что не допускается.
4. Все документы в наличии, бракеражный журнал заполняется ежедневно, еженедельное меню в наличии.

Замечание к сотрудникам столовой со стороны комиссии, по поводу не соответствия веса указанного в меню.



Председатель комиссии

А.Б.Нигметова

Члены комиссии:

1. Теплякова З.В.
2. Зацепилина О.М.
3. Выприцкая Т.С.
4. Каргашова Н.С.

АКТ № 6

Проверки школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

от 23.11.2020 года

Комиссия в составе: Нигметова А.Б. – директор школы, Теплякова З.В. – заместитель директора по воспитательной работе, Зацепилина О.М. – социальный педагог, Выприцкая Т.С. – член родительского комитета, Карташова Н.С. – педагог - организатор

Цель проверки:

1. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря.
2. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.
3. Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности.

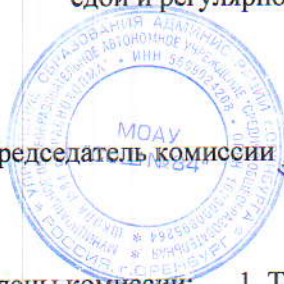
Результат проверки:

- 1) Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПина;
- 2) Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда, колпаки, фартуки, перчатки;
- 3) Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Проверить посуду на наличие сколов и не допускать использование такой посуды;
- 2) Классным руководителям усилить контроль над соблюдением санитарных правил перед едой и регулярно проводить беседы на классных часах о гигиене питания.

Председатель комиссии



А.Б.Нигметова

Члены комиссии:

1. Теплякова З.В.
2. Зацепилина О.М.
3. Выприцкая Т.С.
4. Карташова Н.С.

АКТ № 7

Проверки школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

от 09.12.2020 года

Комиссия в составе: Нигметова А.Б. – директор школы, Теплякова З.В. – заместитель директора по воспитательной работе, Зацепилина О.М. – социальный педагог, Выприцкая Т.С. – член родительского комитета, Карташова Н.С. – педагог - организатор

Цель проверки:

1. Проверить правильность закладки при приготовлении пищи и выхода готовой продукции.
2. Проверить соответствие веса готовой продукции с указанным в меню.
3. Наличие документов, меню, ведение бракеражного журнала.

Результат проверки:

1. Закладка и выход готовой продукции соответствует норме, технология приготовления пищи соблюдается.
2. Контрольное взвешивание готовых блюд по весу, соответствует весу указанному в меню, наблюдается расхождение в несколько граммов, что допускается.
3. Все документы в наличии, бракеражный журнал заполняется ежедневно, еженедельное меню в наличии.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


- 1) Провести беседы среди родителей об организации школьного питания.
- 2) Провести беседы с учащимися о режиме питания, обращая внимание на необходимость горячего питания – залога успешной учёбы в школе.

Председатель комиссии  А.Б.Нигметова

Члены комиссии: 1. Теплякова З.В. 

2. Зацепилина О.М. 

3. Выприцкая Т.С. 

4. Карташова Н.С. 



Проверки школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

от 22.12.2020 года

Комиссия в составе: Нигметова А.Б. – директор школы, Теплякова З.В. – заместитель директора по воспитательной работе, Зацепилина О.М. – социальный педагог, Выприцкая Т.С. – член родительского комитета, Карташова Н.С. – педагог - организатор

Цель проверки:



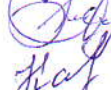
1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Проверить соответствие веса готовой продукции указанным в меню.
3. Удовлетворенность учащимися качеством приготовленных блюд.

Результат проверки:

- 1) При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
- 2) Предлагаемые блюда соответствует весу указанному в меню (наблюдается расхождение в несколько граммов, что допускается), имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 3) Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.

Председатель комиссии  А.Б.Нигметова

Члены комиссии:

1. Теплякова З.В. 
2. Зацепилина О.М. 
3. Выприцкая Т.С. 
4. Карташова Н.С. 