

АКТ

Проверки наличия закладки продуктов питания на кухне от 18 января 2023 г.

Шеф повар: Гудиев В.В.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии: бухгалтер Кизинова З., д/сестра Цгоева З.В., дежурный администратор Таучелова С.Н, представитель общешкольного родительского комитета Кисиев Э., председатель Совета по питанию Дзедисова Г.Я. составили настоящий акт по проверке наличия и закладки продуктов питания на кухне. Была проверена закладка продуктов на обед. В результате проверки было выявлено следующее:

Обед: 107 обучающихся (5-10 кл.)

Пюре картофельное, красный соус-180/50 гр.

Продукты по меню на одну порцию:
наличие

Фактическое

Картофель -200 гр. Слив.масло-7г. Молоко-28 гр. Морковь-5 гр. Лук-2 гр. Томат-5 гр. Соль-1 гр.	Картофель -200 гр. Слив.масло-7г. Молоко-28 гр. Морковь-5 гр. Лук-2 гр. Томат-5 гр. Соль
Чай с сахаром и лимон Чай-1г. Сахар-15 г. Лимон-7г.	Чай с сахаром и лимон Чай-1г. Сахар-15 г. Лимон-7г.-1 гр.

Пюре картофельное-180/50гр.,

Чай с лимоном 200 гр., Хлеб пшеничный 90 гр.

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню. Следующую проверку провести в апреле.

Председатель комиссии:

Члены:

 Дзедисова Г.Я.
 Кизинова З.
 Гудиев В.В.
 Цгоева З.В.
 Таучелова С.Н.
Кисиев Э.

АКТ

Проверки наличия закладки продуктов питания на кухне от 16 ноября 2022 г.

Шеф повар: Гудиев В.В.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии: бухгалтер Кизинова З., д/сестра Цгоева З.В., дежурный администратор Таучелова С.Н, представитель общешкольного родительского комитета Кисиев Э., председатель Совета по питанию Дзедисова Г.Я. составили настоящий акт по проверке наличия и закладки продуктов питания на кухне. Была проверена закладка продуктов на ужин. В результате проверки было выявлено следующее:

Ужин: 34 обучающихся(5-10 кл.)

Голубцы ленивые со сметаной

Продукты по меню на одну порцию:
наличие

Фактическое

Говядина-90гр Слив.масло-3гр. Рис-10 гр. Сметана-10 гр. Капуста-130 гр. Лук-15 гр. Соль-1 гр.	Говядина-90гр Слив.масло-3гр. Рис-10 гр. Сметана-10 гр. Капуста-130 гр. Лук-15 гр. Соль-1 гр.
---	---

Чай с сахаром 200 гр.

Голубцы ленивые-200/10гр., Чай 200 гр., Хлеб пшеничный 90 гр.

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню.

Председатель комиссии:



Дзедисова Г.Я

Члены:



Кизинова З.В.



Гудиев В.В.



Цгоева С.А.



Таучелова С.Н.

АКТ

Проверки наличия закладки продуктов питания на кухне от 20 апреля 2023 г.

Шеф повар: Гудиев В.В.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии: бухгалтер Кизинова З., д/сестра Цгоева З.В., дежурный администратор Таучелова С.Н, представитель общешкольного родительского комитета Кисиев Э., председатель Совета по питанию Дзедбисова Г.Я. составили настоящий акт по проверке наличия и закладки продуктов питания на кухне. Была проверена закладка продуктов на ужин. В результате проверки было выявлено следующее:

Ужин: 63 обучающихся (5-10 кл.)

Пудинг из творога-160 гр.

Продукты по меню на одну порцию:
наличие

Фактическое

Творог-126 гр. Сметана-4 г. Манка-12 г Яйца-3 гр. Сливоч.масло-4 гр. Сахар-10 гр. Соль-0,5 гр.	Творог-126 гр. Сметана-4 г. Манка-12 г Яйца-3 гр. Сливоч.масло-4 гр. Сахар-10 гр. Соль-0,5 гр.
--	--

Пудинг из творога-160 гр.

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню.

Председатель комиссии:

Члены:

 Дзедбисова Г.Я.
 Кизинова З.В.
 Гудиев В.В.
 Цгоева С.А.
 Таучелова С.Н.
Кисиев Э.

АКТ
по итогам проверки организации школьного горячего
питания обучающихся ГБОУ «Санаторная школы-
интерната им.М.С.Бароева».

Тема: контроль «Организация горячего питания учащихся».

Дата проверки: 09.01-10.01.2023 года.

Цель проверки:

- организация горячего питания учащихся;
 - наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
 - анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась ответственным за питание заместителем директора Дзедисовой Г.Я. и диетсестрой Цгоевой З.В.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ст 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является зам.директора по НМР школы Дзедисова Г.Я., диетсестрой Цгоева З.В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи в 2 смены (1 смена в 13.00 для 1-4 кл., 2 смена в 14.00 для 5-11 кл.). утвержденным директором школы.

Анализ меню –требований на период проверки с 07.09-09.09.2023 г. позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, приготовление биточков соответствует технологическим картам. Овощи (салаты), различные каши, в том числе приготовленные на молоке были выданы в достаточном согласно нормам меню-раскладки. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест (180 посадочных мест на одну смену).

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Сертификаты качества на них имеются.

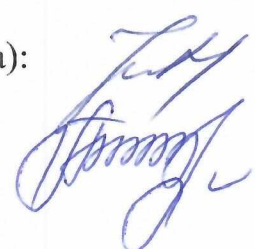
Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован, но находится в неотведенном для него месте. Также в пищеблоке не организовано место для временного хранения пищевых отходов.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ «Санаторная школа-интернат им.М.С.Бароева». не осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы-интерната организован административный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство педагогов и классов по столовой.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

С актом ознакомлен(а):

 В.В.Гудиев

Зам.директора НМР

 Г.Я.Дзедбисова

АКТ
по итогам проверки организации питания обучающихся
ГБОУ «Санаторной школы – интернат имени М.С.Бароева»

Дата посещения: 03.03.- 06.03.2023 г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (наличие актов, протокола).
- меню-требование (январь-март 2023 г.);
- накопительная ведомость январь-март 2023 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (январь-март 2023 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2821-10, приказа директора школы от 01.09.2021 № 5 «Об организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году», Положения об организации питания обучающихся ГБОУ ШИ им.М.С.Бароева.

Ответственным за организацию питания школьников является зам.директора по НМР Дзебисова Г.Я.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 324 человек. Горячим питанием охвачено 324 учащихся :из них трехразовым горячим питанием охвачено учащихся (30%), 81- дети с круглосуточным пребыванием .

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2021 № 89 «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2022--2023 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия

пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две смены в промежутке по 60 минут (1 смена- 13.00 для 1- 5 кл.; 2 смена 14.00 для 6- 11 кл.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в недостаточном количестве получают мясо вместо положенных 80 гр. Порционного мяса было выдано 50 гр). Салаты, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, третьи блюда соответствуют нормам меню-раскладки, осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест- 180 мест на смену.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утвержденное руководителем на 2022 г.- имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ ШИ им. М.С.Бароева осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный по питанию



Г.Я.Дзебисова

С актом ознакомлен(а):



Гусев В.В.