

Акт № 1
проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«26» 09 20 22 г.

Комиссией в составе:

Тхакумашева С.С.	И.о. заместителя директора по ВР МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Керимова Ф.В.	Медицинская сестра МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Казмахова М.А.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Абазова О.В.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Губжокова М.Л.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие

проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие. Время посещения – 10:10 - 10:30.

Комиссией установлено:

1. В школьной столовой было предложено утвержденное меню, которое соответствовало фактическому наличию блюд на момент проверки.
2. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт и информационный стенд.
3. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании, все соответствует норме.
4. Была проведена дегустация блюд: члены комиссии отметили, что предложенные блюда были хорошего качества. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности обучающихся.
5. Организация питания соответствовала нормам. В обеденном зале для каждого класса накрыты отдельные столы. Классные руководители сопровождают свои классы.
6. На момент посещения в школьной столовой чисто, светло, проветрено.
7. Эстетичность накрытия: на столах салфетки, столы чисто вытерты, столовые приборы лежат в удобных емкостях, чистота соблюдается.

8. Сотрудники столовой работали в перчатках. Столы были накрыты за 5 минут до начала смены, все блюда теплые.

9. У входа в столовую стоят дежурные: взрослые и дети - обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.

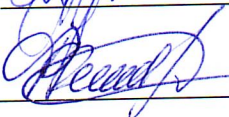
10. Комиссия посетила пищеблок - нарушений не выявлено.

Заключение:

В школьной столовой и пищеблоке соблюдаются требования СанПин, на момент посещения имеется утвержденное меню требование, которое соответствовало фактическому наличию блюд в пищеблоке.

Подписи:

Тхакумашева С.С.  _____

Керимова Ф.В.  _____

Казмахова М.А.  _____

Абазова О.В.  _____

Губжокова М.Л.  _____

Акт № 2
проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«21» 10 20 22 г.

Комиссией в составе:

Казмахова И.М.	Председатель родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Керимова Ф.В.	Медицинская сестра МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Бориева А.М.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Кандурова М.А.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие

проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие.

Основная цель проверки - соответствия блюд утвержденному меню, контроль выхода и органолептических показателей блюд, соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации школьного питания.

Время посещения – 10:10 - 10:30.

Комиссией установлено:

Ежедневное меню размещено на официальном сайте школы и на информационном стенде.

В меню указаны наименование блюд, выход в граммах и энергетическая ценность блюд.

Фактическое меню соответствует заявленному меню на дату проверки.

В обеденном зале созданы условия для соблюдения обучающимися личной гигиены.

На входе в столовую организовано дежурство ответственным по питанию.

В школьной столовой созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала и сервировку столов.

В столовой организовано 50 посадочных мест, все столы за сервированы.

Для каждого класса накрываются отдельные обеденные столы. Столовые приборы чистые, тарелки стаканы чистые и без сколов. Уборка и проветривание обеденного зала производится после каждого приема пищи.

С целью соблюдения санитарно-гигиенических норм и органолептических показателей готовой продукции ежедневно членами бракеражной комиссии совместно с медицинским работником школы проводится бракераж готовой продукции от каждой приготовленной партии.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен, указаны время приготовления блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда и подписи членов комиссии.

Еженедельно на пищеблоке и в обеденном зале проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, о чем имеются записи в журнале регистрации генеральных уборок.

Мытье и дезинфекция кухонной и столовой посуды проводятся моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, детских школьных и дошкольных учреждениях, о чем свидетельствует предоставленный перечень моющих и дезинфицирующих средств, используемых в МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие.

Персонал столовой одет в специальную одежду, внешний вид чистый и опрятный, пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

Заключение:

В школьной столовой и пищеблоке соблюдаются требования СанПин, на момент посещения имеется утвержденное меню требование, которое соответствовало фактическому наличию блюд в пищеблоке.

Подписи:

Казмахова И.М.



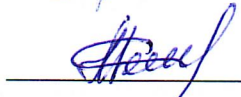
Керимова Ф.В.



Бориева А.М.



Кандурова М.А.



Акт № 3

проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«29» 11 20 22 г.

Врем проверки 10:10 - 10:30

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Минаева Юлия М. - член ред. ком.
- Бекмуров Асият Л. - член ред. ком.
- Жаманшарова А. Н. - член ред. ком.
- _____
- _____
- _____
- _____

Вопрос	Отметка о наличии или отсутствии
Имеется ли в организации меню?	+
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
В меню отсутствуют повторы блюд?	+
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил	+

личной гигиены?	
-----------------	--

Взвешивание порций:

Соответствует меню-требованию да нет

Заключение:

Предложений и замечаний нет.

Подписи:

[Подпись] - *Масяева И. М.*

[Подпись] - *Бекмурова А. Х.*

[Подпись] - *Исмаинова А. Н.*

Акт № 4

проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«24» 12 20 22 г.

Комиссией в составе:

Казмахова И.М.	Председатель родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Керимова Ф.В.	Медицинская сестра МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Шамурзаева М.М.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
Халина И.М.	Член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие

проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие. Время посещения – 10:10 - 10:30.

Комиссией установлено:

Ежедневное меню размещено на официальном сайте школы и информационном стенде школы.

В меню указаны наименование блюд, выход в граммах и энергетическая ценность блюд.

Фактическое меню соответствует заявленному меню на дату проверки.

В обеденном зале созданы условия для соблюдения обучающимися личной гигиены.

Для каждого класса накрываются отдельные обеденные столы. Столовые приборы чистые, тарелки стаканы чистые и без сколов. Уборка и проветривание обеденного зала производится после каждого приема пищи.

С целью соблюдения санитарно-гигиенических норм и органолептических показателей готовой продукции ежедневно членами бракеражной комиссии совместно с медицинским работником школы проводится бракераж готовой продукции от каждой приготовленной партии.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен, указаны время приготовления блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда и подписи членов комиссии.

Еженедельно на пищеблоке и в обеденном зале проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, о чем имеются записи в журнале регистрации генеральных уборок.

Мытье и дезинфекция кухонной и столовой посуды проводятся моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, детских школьных и дошкольных учреждениях, о чем свидетельствует предоставленный перечень моющих и дезинфицирующих средств, используемых в МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие.

Персонал столовой одет в специальную одежду, внешний вид чистый и опрятный, пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

Заключение:

В школьной столовой и пищеблоке соблюдаются требования СанПин, на момент посещения имеется утвержденное меню требование, которое соответствовало фактическому наличию блюд в пищеблоке.

Подписи:

Казмахова И.М.



Керимова Ф.В.



Шамурзаева М.М.



Халина И.М.



Акт № 5

проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«21» 01 20 23 г.

Врем проверки 10:10 - 10:30

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Кодиева Эмилия Валимовна - член ред. комиссии МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- Абдуханова Айдина Музашировна - член ред. комиссии МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- Абдураманова Асия Хамидовна - член ред. комиссии МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- Абдураманова Мария Айдиевна - член ред. комиссии МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- Абдураманова Тая Айдиевна - член ред. комиссии МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- _____
- _____

Вопрос	Отметка о наличии или отсутствии
Имеется ли в организации меню?	+
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
В меню отсутствуют повторы блюд?	+
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил	+

личной гигиены?

Взвешивание порций:

Соответствует меню-требованию да нет

Заключение:

Заключением и рекомендациям нет.

Подписи:

Ваша Кошечка В. Р.

Алексей Михайлович А. М.

Сергей Семёнович С. М.

Алексей Александрович А. А.

Виталий Владимирович В. В.

Акт № 6

проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«27» 02 20 23 г.

Врем проверки 10.10. - 10.30

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Арохдова Т.А. член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие,
- Коточев С.А. член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- Турмушбаева З.М. член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие.
- _____
- _____
- _____
- _____

Вопрос	Отметка о наличии или отсутствии
Имеется ли в организации меню?	+
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
В меню отсутствуют повторы блюд?	+
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил	+

личной гигиены?

Взвешивание порций:

Соответствует меню-требованию да нет

Заключение:

Предложения и замечаний нет.

Подписи:

Арозова Т.Н.

Ковалева С.А.

Визу Тейриева З.М.

Акт № 7
проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

« 30 » 03 20 23 г.

Врем проверки 10:10 - 10:30

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Макеева Дасульметта Анатольевна - член РК
- Абабаханова Альбина Ахмедовна - член РК
- Копеева Тина Николаевна - член РК.
- _____
- _____
- _____
- _____

Вопрос	Отметка о наличии или отсутствии
Имеется ли в организации меню?	+
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
В меню отсутствуют повторы блюд?	+
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил	+

личной гигиены?

Взвешивание порций:

Соответствует меню-требованию



да

нет

Заключение:

Замечаний и предложений нет.

Подписи:

Мухоморова Д.А.

Мухоморова Д.А.

Мухоморова Д.А.

Акт № Р

проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«28» 04 20 23 г.

Врем проверки 10:10 - 10:30

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Возданаева З.А. член родительского комитета МКОУ СОШ
- с.п. Н-Хамидие
- Лусева В. А. член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- Шибурдина Ж.Р. член родительского комитета МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие
- _____
- _____
- _____

Вопрос	Отметка о наличии или отсутствии
Имеется ли в организации меню?	+
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
В меню отсутствуют повторы блюд?	+
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил	+

личной гигиены?

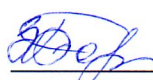
Взвешивание порций:


Соответствует меню-требованию да нет

Заключение:

Предложения и замечаний нет

Подписи:

 Богданова З.А.

 Дурова В.А.

 Михайлова Я.А.

Акт № 9
проверки школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Н-Хамидие общественной
комиссией по контролю за качеством питания

с.п. Н-Хамидие

«24» 05 20 23 г.

Врем проверки 10.10-10.30

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Атаева Ф.Б член родительского комитета
- Котеева Ги Н. член родительского комитета
- Коткумова А.А - член родительского комитета
- _____
- _____
- _____
- _____

Вопрос	Отметка о наличии или отсутствии
Имеется ли в организации меню?	+
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
В меню отсутствуют повторы блюд?	+
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил	+

