

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ВИКТОРА ВАСИЛЬЕВИЧА ТАЛАЛИХИНА
(МОУ – СОШ №8 ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ – СОШ №8
ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА


О.В.Шаблий
« 10 » ноября 2022 г.



АКТ

Проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 10 ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Председатель:

Белодед Е.А. - ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Новожилова Н.А.- заместитель директора по УВР.

Морозова Н.М. - медицинский работник.

Землянова М.А.-учитель начальных классов.

Федоров А.А.- член Совета родителей.

составили настоящий акт в том, что 10 ноября 2022 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой в МОУ-СОШ N8 ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА.

Время проверки 10.00 (2 перемена 1 смены)

В ходе проверки выявлено:

- 1.Питание осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с Управлением Роспотребнадзора. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
- 2.Перед обеденным залом 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 продукции».
- 3.Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
4. Помещение столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

5.В столовой МОУ-СОШ №8 ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА 10 ноября на завтрак было предложено: каша рисовая, хлеб пшеничный, чай с сахаром, сыр, булочка с изюмом, что соответствовало утвержденному меню.

5.1.Было проведено контрольное взвешивание порции, каши рисовой.

5.2.При взвешивании 1 порции: масса порции составила - 230 грамм, что соответствует норме по меню.

5.3.Члены комиссии отметили, что выход подачи порций соответствует нормам порции по меню.

6. Организация питания:

6.1. у входа в столовую дежурят учителя.

6.2.Санитарные нормы по обработке рук соблюдаются.

6.3.График уборки имеется, соблюдается.

6.4.Повара в чистой одежде, масках, перчатках, головных уборах.

6.5.В обеденном зале при рассадке обучающихся соблюдается дистанция.

6.6. Обучающиеся приходят в столовую в сопровождении учителей.

6.7.После приема пищи производится уборка помещения столовой: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6.8.Организовано место для контрольного блюда.

Вывод:

Питание обучающихся МОУ - СОШ № 8 ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА 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 обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Председатель:



Белодед Е.А.

Члены комиссии:



Новожилова Н.А.

Морозова Н.М.

Землянова М.А.



Федоров А.А.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ВИКТОРА ВАСИЛЬЕВИЧА ТАЛАЛИХИНА
(МОУ – СОШ №8 ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ – СОШ №8
ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА
 О.В.Шаблий
« 17 » Февраль 2023 г.



АКТ

Проверки школьного столовой комиссией по питанию

от 17 февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель:

Белодед Е.А. - ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Новожилова Н.А.- заместитель директора по УВР.

Морозова Н.М. - медицинский работник.

Землянова М.А.-учитель начальных классов.

Федоров А.А.- член Совета родителей.

составили настоящий акт в том, что 17 февраля 2023 года в 9.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой в МОУ-СОШ N8 ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА.

Время проверки 9.00 (1 перемена 1 смены)

В ходе проверки выявлено:

- 1.Питание осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с Управлением Роспотребнадзора. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
- 2.Перед обеденным залом 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 продукции».
- 3.Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
4. Помещение столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

5.В столовой МОУ-СОШ №8 ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА 17 февраля на завтрак было предложено: каша гречневая, хлеб пшеничный, какао - напиток на молоке, печенье, фрукты что соответствовало утвержденному меню.

5.1.Было проведено контрольное взвешивание порции, каши рисовой.

5.2.При взвешивании 1 порции: масса порции составила - 200 грамм, что соответствует норме по меню.

5.3.Члены комиссии отметили, что выход подачи порций соответствует нормам порции по меню.

6. Организация питания:

6.1. у входа в столовую дежурят учителя.

6.2.Санитарные нормы по обработке рук соблюдаются.

6.3.График уборки имеется, соблюдается.

6.4.Повара в чистой одежде, масках, перчатках, головных уборах.

6.5.В обеденном зале при рассадке обучающихся соблюдается дистанция.

6.6. Обучающиеся приходят в столовую в сопровождении учителей.

6.7.После приема пищи производится уборка помещения столовой: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6.8.Организовано место для контрольного блюда.

Вывод:

Питание обучающихся МОУ - СОШ № 8 ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА 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 обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Председатель:



Белодед Е.А.

Члены комиссии:




Новожилова Н.А.

Морозова Н.М.

Землянова М.А.

Федоров А.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ВИКТОРА ВАСИЛЬЕВИЧА ТАЛАЛИХИНА
(МОУ – СОШ №8 ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ – СОШ №8
ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА

О.В.Шаблий
« 12 » _____ 2023 г.



АКТ

Проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 12 мая 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель:

Белодед Е.А. - ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Новожилова Н.А.- заместитель директора по УВР.

Морозова Н.М. - медицинский работник.

Землянова М.А.-учитель начальных классов.

Федоров А.А.- член Совета родителей.

составили настоящий акт в том, что 12 мая 2023 года в 9.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой в МОУ-СОШ №8 ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА.

Время проверки 9.00 (1 перемена 1 смены)

В ходе проверки выявлено:

- 1.Питание осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с Управлением Роспотребнадзора. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
- 2.Перед обеденным залом 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 продукции».
- 3.Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
4. Помещение столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

5.В столовой МОУ-СОШ №8 ИМ. В.В. ТАЛАЛИХИНА 12 мая на завтрак было предложено: каша гречневая, хлеб пшеничный, какао - напиток на молоке, печенье, фрукты что соответствовало утвержденному меню.

5.1.Было проведено контрольное взвешивание порции, каши рисовой.

5.2.При взвешивании 1 порции: масса порции составила - 200 грамм, что соответствует норме по меню.

5.3.Члены комиссии отметили, что выход подачи порций соответствует нормам порции по меню.

6. Организация питания:

6.1. у входа в столовую дежурят учителя.

6.2.Санитарные нормы по обработке рук соблюдаются.

6.3.График уборки имеется, соблюдается.

6.4.Повара в чистой одежде, масках, перчатках, головных уборах.

6.5.В обеденном зале при рассадке обучающихся соблюдается дистанция.

6.6. Обучающиеся приходят в столовую в сопровождении учителей.

6.7.После приема пищи производится уборка помещения столовой: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6.8.Организовано место для контрольного блюда.

Вывод:

Питание обучающихся МОУ - СОШ № 8 ИМ. В.В.ТАЛАЛИХИНА 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 обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Председатель:



Белодед Е.А.

Члены комиссии:



Новожилова Н.А.

Морозова Н.М.

Землянова М.А.

Федоров А.А.