

## АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 07.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорев М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г.

**провела проверку по следующим вопросам:**

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток;
5. Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

**В ходе проверки было установлено:**

1. Разработано 10-дневное меню, утвержденное директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала и мебели хорошее, посуда имеет сколы, наличие салфеток;
5. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
6. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки, маски и соответствующую униформу;
7. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует «Формула вкуса - РЕГИОНЫ».

**Рекомендации:**

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.

Члены комиссии

М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г.Нагогина  
Е.А.Попадич

Директор школы



## АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 19.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорев М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г.

провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток;
5. Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

**В ходе проверки было установлено:**

1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала и мебели хорошее, посуда имеет сколы, наличие салфеток;
5. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
6. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки и соответствующую униформу;
7. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует «Формула вкуса».

**Рекомендации:**

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.



М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г.Нагогина  
Е.А.Попадич

## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 20.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорев М.А, учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г.

#### провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;

#### В ходе проверки было установлено:

1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
5. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки и соответствующую униформу;

#### Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:



М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г. Нагогина

Е.А.Попадич



## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 21.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорева М.А, учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г.

#### провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;
6. Правила хранения овощей, сыпучих продуктов;
7. Контроль сроков реализации продуктов.

#### В ходе проверки было установлено:

1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
5. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки и соответствующую униформу;
6. Правила хранения овощей и сыпучих продуктов соблюдены;
7. Сроки реализации продуктов соблюдены.

#### Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, контролировать правила хранения продуктов, отслеживать наличие маркировок.

Члены комиссии:



Директор школы

*(Handwritten signatures of M.A. Konorev, Zh.M. Yakimenko, and G.G. Nagolina)*

М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г. Нагогина

Е.А.Попадич

## АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 22.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорев М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г.

провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;
5. Температура, выдаваемых готовых блюд.

В ходе проверки было установлено:

1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки и соответствующую униформу;
5. Температура, выдаваемых готовых блюд соблюдена.

Члены комиссии:



М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г. Нагогина



Директор школы



Е.А.Попадич

## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 23.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорев М.А, учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г.

#### провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;

#### В ходе проверки было установлено:

1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки и соответствующую униформу;

#### Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:



М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г.Нагогина



Е.А.Попадич

## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 26.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, замдиректора по ВР Коноревым М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г. осуществили проверку

#### В ходе проверки было установлено:

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Разработано 10-дневное меню. Медицинские книжки сотрудников соответствуют требованиям нормативных документов.

1. Холодильники имеют термометр;
2. Соблюдено товарное соседство;
3. На пищеблоке соблюдена чистота;
4. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
5. Имеется ежедневное меню на текущую неделю;
6. Технологические карты действительны;
7. Присутствуют сколы на посуде, обновить посуду.

#### Выводы:

- Проконтролировать исправление нарушений, выявленных в ходе проверки;
- Продолжить контроль за работой пищеблока по организации безопасного питания.

#### Предложения:

- Систематически осуществлять углубленную проверку пищеблока;
- Классным руководителям уделять больше внимания на организацию питания обучающихся;

Члены комиссии:



*Конорев М.А.*  
*Якименко Ж.М.*  
*Нагогина Г.Г.*

Конорев М.А.

Якименко Ж.М.

Нагогина Г.Г.

*Е.А. Попадич*  
Е.А. Попадич

## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 27.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Коноревым М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г осуществили проверку

#### В ходе проверки было установлено:

1. Продукты питания хранятся в соответствии с требованием;
2. Холодильники имеют термометры, все исправны, своевременно проводится разморозка;
3. На пищеблоке чисто, для мытья посуды моющих средств достаточно. Столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями. Сотрудники пищеблока одеты в соответствующую униформу.
4. Столовая накрывает столы, согласно установленному графику за 5-7 минут до начала перемены, заверенному директором школы.
5. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
6. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
7. Сотрудники пищеблока имеют своевременный медицинский осмотр.

#### Рекомендации:

1. Классным руководителям провести классные часы «Рациональное питание», беседы о пользе питания.

Члены комиссии:



Конорев М.А.  
Якименко Ж.М.  
Нагогина Г.Г

Директор школы



Е.А.Попадич



## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 28.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Коноревым М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г. осуществили проверку

#### В ходе проверки было установлено:

1. Холодильники имеют термометр;
2. Соблюдено товарное соседство;
3. На пищеблоке соблюдена чистота;
4. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
5. Имеется ежедневное меню на текущую неделю;
6. Технологические карты действительны;
7. Присутствуют сколы на посуде, обновить посуду.



#### Выводы:

- Проконтролировать исправление нарушений, выявленных в ходе проверки;
- Продолжить контроль за работой пищеблока по организации безопасного питания.

#### Предложения:

- Систематически осуществлять углубленную проверку пищеблока;
- Классным руководителям уделять больше внимания на организацию питания обучающихся;

Члены комиссии:

 Конорев М.А.  
 Якименко Ж.М.  
Нагогина Г.Г.





Е.А.Попадич

## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 29.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Коноревым М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г., члены родительского контроля осуществили проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд утвержденному меню;
2. Соответствие веса готового блюда;
3. Качество поставляемой продукции;
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток;
5. Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников.

#### В ходе проверки было установлено:

1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, посуды хорошее, салфетки на каждом столе;
5. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
6. Все сотрудники пищеблока имеют перчатки и соответствующую униформу.

#### Рекомендации:

Продолжить контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:

М.А.Конорев  
Ж.М.Якименко  
Г.Г.Нагогина  
М.А.Попова  
М.А.Черкашина



Е.А.Попадич

## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 30.09.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам. директора по ВР Конорев М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г. и родительский контроль провели проверку школьной столовой.

#### В ходе проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся согласно утвержденному 10-дневному меню;
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
6. После приема пищи столы обрабатываются специальным раствором.
7. Выставлено контрольное блюдо.

#### Рекомендации:

Классным руководителям провести классные часы по теме: « Польза здорового питания ».

Члены комиссии:



Конорев М.А.

Якименко Ж.М.

Нагогина Г.Г.



Скиба Ю.В.

Пыльнева Н.Б.



Е.А.Попадич



## АКТ

### проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 13.10.2022 г.

Бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе: ответственных за организацию питания, зам.директора по ВР Конорев М.А., учителя ФК Якименко Ж.М., медицинского работника Нагогиной Г.Г., члена род.комитета Черкашиной М.А.

провели проверку школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся согласно утвержденному 10-дневному меню;
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
5. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
6. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
7. На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Рекомендации:

Классным руководителям провести классные часы по теме: « Польза здорового питания ».

Члены комиссии:

Конорев М.А.  
Якименко Ж.М.  
Нагогина Г.Г.  
Черкашина М.А.

Директор школы

Е.А.Попадич

