

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 02.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

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. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК»;
7. По результатам опроса детей, они довольны ассортиментом.

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова
Е.А.Попадич

Директор школы

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 03.09.2024 г.

Брачеражная 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 Поляковой Н.А.

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. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
6. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

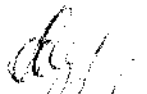
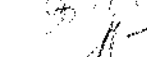

В ходе проверки было установлено:

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. Ежедневно в столовой школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК».

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:

 М.А.Конорев
 Ж.М.Якименко
 Н.А.Полякова

Директор школы

 Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 04.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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:


М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы


Е.А.Понадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 05.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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
Н.А.Полякова

Директор школы



Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 06.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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
Н.А.Полякова

Директор школы



Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 09.09.2024 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 Поляковой Н.А. 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:



М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова
В.Б.Полубояринова
А.С.Антонова

Директор школы



Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 10.09.2024 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 Поляковой Н.А. 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:


М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы


Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 11.09.2024 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 Поляковой И.А. 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:



М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
И.А.Полякова

Директор школы



Е.А.Попалич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 12.09.2024 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 Поляковой Н.А. 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:



М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы



Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 13.09.2024 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 Поляковой И.А., 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 лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
8. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.




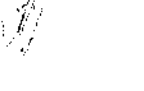

В ходе проверки было установлено:

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;

Рекомендации:

Продолжить контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:

 М.А.Конорев
 Ж.М.Якименко
 И.А.Полякова
 М.А.Никитенко
 М.А.Черкашина

Директор школы

 Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 16.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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. 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, на столах имеются салфетки;
5. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
6. Ежедневно в столовой школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «Формула вкуса Регионы».

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы:

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 17.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток;
6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.


В ходе проверки было установлено:

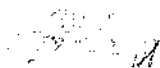
1. Разработано 10-дневное меню на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы;
2. Выход блюд имеет соответствующий вес;
3. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;
4. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала и мебели хорошее, посуда имеет сколы, наличие салфеток;
6. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК».
7. По результатам опроса детей о питании можно сказать, что мнения о вкусовых предпочтениях разделились

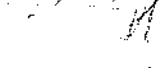
Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.


Члены комиссии:

 М.А.Конорев

 Ж.М.Якименко

 Н.А.Полякова

Директор школы

 Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 18.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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:

 М.А.Конорев
 Ж.М.Якименко
 Н.А.Полякова

Директор школы

 Е.А.Понадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 19.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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
Н.А.Полякова

Директор школы

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 20.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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 соответствующую униформу;

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 23.09.2024 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 Поляковой Н.А., 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. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

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. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК»;
7. По результатам опроса детей, они довольны ассортиментом.

Рекомендации:

Продолжить контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:



М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова
М.А.Никитенко
М.А.Черкашина

Директор школы

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 24.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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. 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, на столах имеются салфетки;
5. Условия правил личной гигиены обучающимися - соблюдены;
6. Ежедневно в столовой школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «Формула вкуса Регионы».

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 25.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток;
6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

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. Санитарно-техническое содержание обеденного зала и мебели хорошее, посуда имеет сколы, наличие салфеток;
6. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК».
7. По результатам опроса детей о питании можно сказать, что мнения о вкусовых предпочтениях разделились

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова
Е.А.Попадич

Директор школы

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 26.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 27.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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
Н.А.Полякова

Директор школы

Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 30.09.2024 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 Поляковой Н.А.

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 соответствующую униформу;


Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:


М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы


Е.А.Попадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 01.10.2024 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 Поляковой Н.А.

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. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
6. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

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. Ежедневно в столовой школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК».

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова

Директор школы

Е.А.Понадич

АКТ

проверки школьной столовой МОБУ СОШ №7 от 02.10.2024 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 Поляковой Н.А.

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. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

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. Ежедневно в столовой средней школы образуется до 10 кг пищевых отходов, утилизирует ООО «ВСК»;
7. По результатам опроса детей, они довольны ассортиментом.

Рекомендации:

Продолжить ежедневный контроль за работой пищеблока, заменить посуду.

Члены комиссии:

М.А.Конорев
Ж.М.Якименко
Н.А.Полякова
Е.А.Цопадиш

Директор школы