

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Озерковская начальная общеобразовательная школа»
(МКОУ «Озерковская НШ»)

АКТ № 3

по итогам проведения контроля качества горячего питания учащихся
с участием родителей в МКОУ «Озерковская НШ»

от 20 марта 2024г

Время проверки 10:00 час

Комиссия по контролю качества горячего питания в школе в составе:

Кизим Татьяна Вячеславовна - учитель

Шат Екатерина Владимировна - заведующий хозяйством

Таянова Оксана Геннадьевна - член родительского комитета, родительница 4 класса

Составили настоящий акт о том, что 20 марта 2024 г была проведена проверка по организации питания обучающихся в школе и качеству готовой продукции.

Школьной столовой 20 марта 2024 г было предложено учащимся на завтрак: салат из моркови и чернослива, рис отварной, котлета из курицы, чай с сахаром, батон нарезной.

В ходе проверки комиссия установила следующее:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 классы;
- имеется в наличии меню утвержденное директором школы, меню соответствует единому двухнедельному меню для учащихся 7-11 лет в соответствии с требованиями СанПиН;
- объемы порции при взвешивании соответствуют нормам (вес в граммах) согласно меню: салат из моркови и чернослива - 60 гр., рис отварной – 150 гр., котлета из курицы – 90 гр. Чай с сахаром - 200 гр., батон нарезной -30 гр.
- вкусовые качества блюд хорошие;
- температура подачи блюд в норме;
- соблюдается график посещения столовой;
- санитарное состояние столовой соответствует санитарным требованиям;
- столы накрываются до начала перемены, тарелки и бокалы чистые без сколов;
- созданы условия для мытья и дезинфекции рук, все дети моют руки перед едой;
- сотрудник пищеблока раздает пищу в специальной одежде (халат, головной убор, перчатки), внешний вид сотрудника столовой соблюдается;
- уборка столовой производится после каждого приема пищи;
- пищевые отходы утилизируются в мусорный контейнер;
- дежурный классный руководитель следит за организацией горячего питания во время приема пищи учащихся.

Комиссия установила, что организация горячего питания соответствует требованиям предъявляемым СанПиН

Оценка работы школьной столовой признана хорошей. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии :

КВ Кизим Т.В.
Шат Шат Е.В.
Таянова Таянова О.Г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Озерковская начальная общеобразовательная школа»
(МКОУ «Озерковская НШ»)

АКТ № 2

по итогам проведения контроля качества горячего питания учащихся
с участием родителей в МКОУ «Озерковская НШ»

от 27 февраля 2024г

Время проверки 09:50 час

Комиссия по контролю качества горячего питания в школе в составе:

Кизим Татьяна Вячеславовна - учитель

Шат Екатерина Владимировна - заведующий хозяйством

Таянова Оксана Геннадьевна - член родительского комитета, родительница 4 класса

Составили настоящий акт о том, что 27 февраля 2024 г была проведена проверка по организации питания обучающихся в школе и качеству готовой продукции.

Школьной столовой 27 февраля 2024 г было предложено учащимся на завтрак:
каша жидкая молочная овсяная, какао с молоком, батон нарезной, банан (штучно).

В ходе проверки комиссия установила следующее:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 классы;
- имеется в наличии меню утвержденное директором школы, меню соответствует единому двухнедельному меню для учащихся 7-11 лет в соответствии с требованиями СанПиН;
- объемы порции при взвешивании соответствуют нормам (вес в граммах) согласно меню:
каша жидкая овсяная - 200 гр., какао с молоком -220 гр., батон нарезной -30 гр., банан- 130 гр.
- вкусовые качества блюд хорошие;
- температура подачи блюд в норме;
- соблюдается график посещения столовой;
- санитарное состояние столовой соответствует санитарным требованиям;
- столы накрываются до начала перемены, тарелки и бокалы чистые без сколов;
- созданы условия для мытья и дезинфекции рук, все дети моют руки перед едой;
- сотрудник пищеблока раздает пищу в специальной одежде (халат, головной убор, перчатки), внешний вид сотрудника столовой соблюдается;
- уборка столовой производится после каждого приема пищи;
- пищевые отходы утилизируются в мусорный контейнер;
- дежурный классный руководитель следит за организацией горячего питания во время приема пищи учащихся.

Комиссия установила, что организация горячего питания соответствует требованиям предъявляемым СанПиН

Оценка работы школьной столовой признана хорошей. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии :

КВ Кизим Т.В.

Шат Шат Е.В.

Таянова Таянова О.Г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Озерковская начальная общеобразовательная школа»
(МКОУ «Озерковская НШ»)

АКТ № 1

по итогам проведения контроля качества горячего питания учащихся
с участием родителей в МКОУ «Озерковская НШ»

от 29 января 2024г

Время проверки 10:00 час

Комиссия по контролю качества горячего питания в школе в составе:

Кизим Татьяна Вячеславовна - учитель

Шат Екатерина Владимировна - заведующий хозяйством

Таянова Оксана Геннадьевна - член родительского комитета, родительница 4 класса

Составили настоящий акт о том, что 29 января 2024 г была проведена проверка по организации питания обучающихся в школе и качеству готовой продукции.

Школьной столовой 29 января 2024 г было предложено учащимся на завтрак: горошек зеленый, омлет натуральный, кофейный напиток с молоком, масло сливочное (порциями), батон нарезной, мандарин (штучно).

В ходе проверки комиссия установила следующее:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 классы;
- имеется в наличии меню утвержденное директором школы, меню соответствует единому двухнедельному меню для учащихся 7-11 лет в соответствии с требованиями СанПиН;
- объемы порции при взвешивании соответствуют нормам (вес в граммах) согласно меню: горошек зеленый - 60 гр., омлет натуральный - 160 гр., кофейный напиток с молоком -200 гр., масло сливочное -10 гр., батон нарезной -30 гр., мандарин - 100 гр.
- вкусовые качества блюд хорошие;
- температура подачи блюд в норме;
- соблюдается график посещения столовой;
- санитарное состояние столовой соответствует санитарным требованиям;
- столы накрываются до начала перемены, тарелки и бокалы чистые без сколов;
- созданы условия для мытья и дезинфекции рук, все дети моют руки перед едой;
- сотрудник пищеблока раздает пищу в специальной одежде (халат, головной убор, перчатки), внешний вид сотрудника столовой соблюдается;
- уборка столовой производится после каждого приема пищи;
- пищевые отходы утилизируются в мусорный контейнер;
- дежурный классный руководитель следит за организацией горячего питания во время приема пищи учащихся.

Комиссия установила, что организация горячего питания соответствует требованиям предъявляемым СанПиН

Оценка работы школьной столовой признана хорошей. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии :

Кизим Кизим Т.В.
Шат Шат Е.В.
Таянова Таянова О.Г.