

Акт №1
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов для предоставления льготного питания.

Срок проверки: 2 сентября 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности)

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

1. На основании внесённых изменений в постановление Городского Головы городского округа «Город Калуга» от 22.02.2007 №26-п «Об утверждении Порядка организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях, образовательных учреждениях для детей дошкольного и школьного возраста на территории муниципального образования «Город Калуга» от 05.09.2022г №328-п организовано бесплатное питание (завтрак) обучающихся 1-4 классов в количестве 957 человека, за исключением детей с ОВЗ, инвалидов и индивидуально обучающихся на дому.
2. На основании внесённых изменений в постановление Городского Головы городского округа «Город Калуга» от 22.02.2007 №26-п «Об утверждении Порядка организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях, образовательных учреждениях для детей дошкольного и школьного возраста на территории муниципального образования «Город Калуга» от 05.09.2022г №328-п предоставлено бесплатное питание (завтрак и обед) детям с ограниченными возможностями здоровья с 02.09.2022г. в количестве 33 человека и детям, находящимся в статусе «ребёнок-инвалид» в количестве 19 человек, обеспечены питанием на бесплатной основе (обедом) дети из малоимущих семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Калужской области, с 05 сентября 2025 года по 31 мая 2023 года (на срок предоставления ежемесячного пособия на ребенка) – 47 учащихся, предоставлено бесплатное питание

(завтрак и обед) детям, вынуждено покинувшие территорию Украины, ЛНР и ДНР – 6 учащихся.

3. Питание учащихся за счёт средств родителей организовано. Стоимость платного завтрака составляет – 64 рубль, обеда – 75 рублей.
4. Классными руководителями подготовлена вся необходимая документация (заявления, справки о получении пособия, справки о статусе «ребенок с ОВЗ», статусе «ребёнок-инвалид, протоколы ТПМПК) для предоставления бесплатного питания.
5. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

- сотрудники и обслуживающий персонал столовой и пищеблока, а также педагоги сопровождающие учащихся используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски) и перчатки;

-мытьё посуды и столовых приборов происходит в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах;

-для уменьшения контактов учащихся составлены графики приема пищи и дежурства учителей.

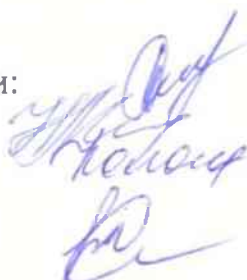
6. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

1. Признать удовлетворительной работу школы по организации питания учащихся.
2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе, особое внимание уделить профилактике заражения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Маркина Н.С.

Колот В.И.

Никулина В.Д.

Акт № 2
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

16 сентября 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - осуществляется осмотр работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных

путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;

- документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
- результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря: мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции; имеются маркированные разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда (кастрюли, сковороды) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

5. Обед в 12.00 готов: (дети имеющие статус ОВЗ и инвалиды, из малоимущих семей, дети вынуждено покинувшие территорию Украины, ЛНР, ДНР питаются бесплатно): салат из моркови с растительным маслом, суп овощной, печень по-строгановски, рис отварной с маслом сливочным, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сухофруктов (64 руб.). Платно было предложено: яблоко свежее, суп овощной, печень по-строгановски, рис отварной с маслом сливочным, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сухофруктов (75 руб.)

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному цикличному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд соответствует требованиям (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, но на некоторых тарелках имеются сколы

16.09.2022г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 3
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

12 октября 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительско общественной);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - осуществляется осмотр работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;

• результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря: мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции; имеются маркированные разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда (кастрюли, сковороды) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

5. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, но на некоторых тарелках имеются сколы

12.10.2022г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Нефёдошкина Л.А. (родитель 1в)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.10.22.

Инициативная группа, проводившая проверку: Ксенодокшина Лилия Анатольевна

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да <i>хлеб. микробами.</i>	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да

Акт №4
по итогам проверки работы школьного буфета

Цель проверки: качество работы школьного буфета (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние, соответствие продукции примерному ассортименту пищевой продукции для дополнительного питания обучающихся).

Срок проверки: 20 октября 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

1. Продажу буфетной продукции осуществляет ООО «Город Кафе». Лоток оборудован всем необходимым (холодильная установка, витрины, прилавки, микроволновая печь, в достаточном количестве мебель).

2. На стенде представлены документы:

- реквизиты и контакты торгующей организации, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;

- перечень продукции для буфетов с указанием цен на продукцию от 10.10.2022г.;

3. Весь ассортимент представленной продукции в витрине буфета соответствует примерному перечню изделий из песочного, заварного, слоёного теста. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, в индивидуальной порционной упаковке (пакет). Весовые пропорции штучной продукции выдерживаются в пределах рекомендованной нормы. На весь ассортимент имеется декларация о соответствии ООО «ДВК Стандарт».

4. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Ассортимент разнообразен: шоколад, печенье, вода питьевая, соки. Запрещённых продуктов (чипсы, жевательные резинки, квас, сырокопчёные мясные и колбасные изделия, консервы) в буфете не наблюдается.

5. Цены на продукцию соответствуют заявленным в перечне от 10.10.2022г.;

6. Режим работы буфета соответствует режиму работы школы - продажа товара осуществляется только на переменах.

7. Продажа продукции осуществляется с учетом соблюдения санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

8. Санитарное состояние торгового оборудования, мебели и спецодежды соответствует нормам. У работника буфета имеется санитарная книжка с допуском к работе с продуктами и детьми. Уборка прилегающей территории и торгового оборудования, мебели осуществляется регулярно (после каждой перемены) с применением дезинфицирующих средств.

Выводы и предложения:

Признать удовлетворительной работу школьного буфета по организации питания учащихся.

Председатель комиссии:

Калинишина А.А.

Члены комиссии:

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 5
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (соблюдение правил по оформлению и ведению документации, соответствие записей в журнале фактическому проведению мероприятий, соблюдение графиков).

Срок проверки: 15 ноября 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного циклического меню, утвержденного на 2022 год. Меню утверждено директором филиала ООО «Город Кафе» Прокудиной Е.С. и согласовано с директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое заместителем директора по УВР Калинишиной А.А (ответственный за питание) с указанием наименования блюд, выхода продуктов, цены. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется ежедневно после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража», подписывается медицинской сестрой – Никулиной В.Д., заведующей производством Кузнецовой Р.П., заместителем директора по УВР Калинишиной А.А.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Ежедневно также осуществляется контроль температурного режима холодильного оборудования, записи о состоянии данного оборудования осуществляются в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ответственными работниками столовой.

«Журнал здоровья» ведётся в соответствии с требованиями СанПин медицинской сестрой школы ежедневно.

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» заполняется заведующей производством ежедневно.

В школьной столовой составлены и соблюдаются графики:

-график проведения генеральной уборки на пищеблоке (уборка проводится раз в месяц работниками столовой, в графике отражены сроки проведения и исполнители, также имеются подписи исполнителей);

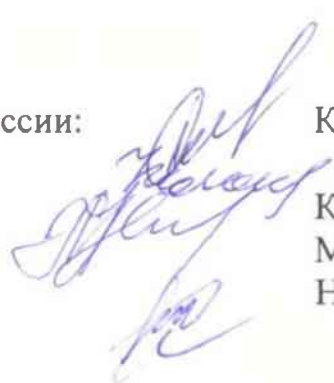
-график прохождения медицинского осмотра сотрудников пищеблока (осмотр происходит в соответствии с графиком – ежегодно).

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организован медицинский и административно-общественный контроль организации питания, качеством приготовления пищи, закладки продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм при работе столовой.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Three handwritten signatures in blue ink are positioned to the right of the text labels. The top signature is the largest and most prominent, followed by two smaller ones below it.

Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 6
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

25 ноября 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - осуществляется осмотр работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;

- документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
- результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря: мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции; имеются маркированные разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда (кастрюли, сковороды) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

5. Завтрак в 08.50 готов: (дети имеющие статус ОВЗ и инвалиды, из малоимущих семей, дети вынуждено покинувшие территорию Украины, ЛНР, ДНР, из семей мобилизованных - питаются бесплатно): котлеты из мяса курицы, каша гречневая рассыпчатая, хлеб пшеничный, огурец соленый, чай с лимоном и сахаром, яблоко свежее (64 руб.). Платно было предложено: котлеты из мяса курицы, каша гречневая рассыпчатая, хлеб пшеничный, огурец соленый, чай с лимоном и сахаром, яблоко свежее (64 руб.)

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, но на некоторых тарелках имеются сколы

25.11.2022г.

Председатель комиссии:

Калинишина А.А.

Члены комиссии:

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 7
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

12 декабря 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
 - используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы.
5. Завтрак в 08.50 готов: по льготному меню - каша пшеничная молочная со сливочным маслом, бутерброд с сыром и сливочным маслом, хлеб пшеничный, кофейный напиток на молоке, яблоко, печенье (64 руб.). Платно было предложено: котлеты из

мяса курицы, каша гречневая рассыпчатая, хлеб пшеничный, огурец соленый, чай с лимоном и сахаром, яблоко свежее (64 руб.) Обед в 11.50 готов: по льготному питанию - салат из капусты с зеленым горошком, суп вермишелевый, котлета куриная, каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом, сок яблочный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной(64 руб.); платно предлагалось - салат из капусты с зеленым горошком, суп вермишелевый, котлета куриная, каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом, сок яблочный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (75 руб.).

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, учащиеся средней и старшей школы получают свою порцию самостоятельно.

7. Оплата обеда производится через онлайн-кассу и наличный расчет.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

12.12.2022г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 8
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

27 декабря 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
 - используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы.
5. Завтрак в 09.00 готов: по льготному меню - омлет со сливочным маслом, йогурт, печенье, чай с сахаром, хлеб пшеничный (64 руб.), дополнительное питание – мандарин, вафли (30 руб). Платно было предложено: омлет со сливочным маслом,

йогурт, печенье, чай с сахаром, хлеб пшеничный. (64 руб.) Обед в 12.00 готов: по льготному питанию - салат из соленых огурцов с луком, щи из свежей капусты, мясо тушенное с картофелем, напиток цитрусовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (64 руб.); платно предлагалось - икра кабачковая, щи из свежей капусты, мясо тушенное с картофелем, напиток цитрусовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (75 руб.).

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, учащиеся средней и старшей школы получают свою порцию самостоятельно.

7. Оплата обеда производится через онлайн-кассу и наличный расчет.

Выводы и предложения:

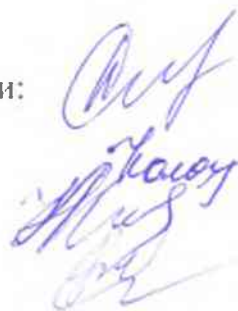
- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

27.12.2022г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 9
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

20 января 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора контракта с организацией, привлеченной в качестве «Соисполнителя» ООО ГК «Вкусная еда»
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
 - используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы.
5. Завтрак в 08.56 готов: по льготному меню - пицца школьная, чай с сахаром, яблоко. Платно было предложено: пицца школьная, чай с сахаром, яблоко, хлеб пшеничный. (80 руб.) Обед в 12.02 готов: по льготному питанию - салат из припущенной капусты

с морковью, рассольник "Ленинградский", печень по-строгановски, отварной рис со сливочным маслом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (80руб. 12коп.); платно предлагалось - салат из припущенной капусты с морковью, рассольник "Ленинградский", печень по-строгановски, отварной рис со сливочным маслом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (80руб.).

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, учащиеся средней и старшей школы получают свою порцию самостоятельно.

7. Оплата обеда производится через онлайн-кассу и наличный расчет.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

20.01.2023г.

Председатель комиссии:

 Калинишина А.А.

Члены комиссии:

 Колот В.И.

 Маркина Н.С.

 Никулина В.Д.

Акт № 10
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися.

09 февраля 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Черемнова И.В.

Арсенчук С.В.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с организацией, привлеченной в качестве «Соисполнителя» ООО ГК «Вкусная еда»

2. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов:

- наличие спецодежды - да
- меню на день, утвержденное директором - да;
- работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками - да;
- используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы - да.

5. Завтрак в 9:05 готов: по льготному меню - омлет натуральный с маслом сливочным, йогурт, чай с сахаром, хлеб пшеничный.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

Хорошие

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, грязную посуду относят учащиеся самостоятельно.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

09.02.2023

Акт (Черемнова И.В.)
Акт (Арсенчук С.В.)
Акт (Калинишина А.А.)

Акт №11
по итогам проверки работы школьного буфета

Цель проверки: качество работы школьного буфета (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние, соответствие продукции примерному ассортименту пищевой продукции для дополнительного питания обучающихся).

Срок проверки: 21 февраля 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А.– ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И.– заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

1. Продажу буфетной продукции осуществляет ООО «Калужский комбинат школьного питания». Лоток оборудован всем необходимым (холодильная установка, витрины, прилавок, микроволновая печь, в достаточном количестве мебель).

2. На стенде представлены документы:

- реквизиты и контакты торгующей организации, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;
- перечень продукции для буфетов с указанием цен на продукцию от 10.02.2023г.;

3. Весь ассортимент представленной продукции в витрине буфета соответствует примерному перечню изделий из песочного, заварного, слоёного теста. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, в индивидуальной порционной упаковке (пакет). Весовые пропорции штучной продукции выдерживаются в пределах рекомендованной нормы.

4. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Ассортимент разнообразен: шоколад, печенье, вода питьевая, соки.

5. Запрещённых продуктов (чипсы, жевательные резинки, квас, сырокопчёные мясные и колбасные изделия, консервы) в буфете не наблюдается.

5. Цены на выпечку соответствуют заявленным в накладной от 21.02.2022г.

6. Режим работы буфета соответствует режиму работы школы - продажа товара осуществляется только на переменах.

7. Продажа продукции осуществляется с учетом соблюдения санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

8. Санитарное состояние торгового оборудования, мебели и спецодежды соответствует нормам. У работника буфета имеется санитарная книжка с допуском к работе с продуктами и детьми. Уборка прилегающей территории и торгового оборудования, мебели осуществляется регулярно (после каждой перемены) с применением дезинфицирующих средств.

Выводы и предложения:

Признать удовлетворительной работу школьного буфета по организации питания учащихся.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

МОНИТОРИНГ административного контроля

Дата проведения: « 02 » февраля 2023 г.





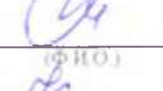





	ДА	НЕТ
Информационный блок		
Наличие медицинских книжек у персонала школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий, размещенного на стенде в столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Меню размещено на сайте школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Меню, размещенное на стенде, соответствует меню, размещенному на сайте	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Фактический рацион питания соответствует размещенному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Блок приготовления и сервировки		
6. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие спецодежды у персонала столовой (халат, головной убор, перчатки, фартук)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Спецодежда персонала чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие контрольных блюд, там где позволяет размещению блюд техническое оснащение	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Проводится уборка зала для приема пищи после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Хранение суточных проб в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Накрытие столов осуществляется:		
- сотрудниками пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- дежурными учащимися	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
17. Сбор использованной посуды осуществляется:		
- самостоятельно учениками	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- дежурными учащимися	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- сотрудниками пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Организационный блок	ДА	НЕТ
18. Имеются замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. Достаточно времени для приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Показатели	Результат
Количество умывальников	15
Количество сушилок для рук	— (буш. калом, сж)
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	+64°
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	+55°
Время сервировки столов	15 мин
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	3 мин
Время, за которое обучающихся доходят из класса до столовой	от 2 до 5 мин
Оценка остатков пищи в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	0 - 30%

Подпись участников мониторинга:

 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)

Акт № 12
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися.

06 марта 2023г.

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Василова О.В.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с организацией, привлеченной в качестве «Соисполнителя» ООО ГК «Вкусная еда»

3. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;

- наличие спецодежды да;
- меню на день, утвержденное директором да;
- работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками да;
- используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы да.

5. Завтрак в 9:00 готов: по льготному меню - пицца школьная, чай с сахаром, яблоко. Платно было предложено: каша пшенная молочная с маслом сливочным, масло сливочное, хлеб пшеничный, кофейный напиток на молоке, фрукт.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. хорошие

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, учащиеся средней и старшей школы получают свою порцию самостоятельно.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

06.03.2023

Василова О.В.

Акт № 13
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися.

29 марта 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с организацией, привлеченной в качестве «Соисполнителя» ООО ГК «Вкусная еда»
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов:
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
- используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы.

5. Обед в 11.56. готов: по льготному и платному питанию предлагалось - икра кабачковая консервированная, суп картофельный с горохом, рагу овощное с филе куриным, напиток цитрусовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (80руб. 12коп.).

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, учащиеся средней и старшей школы получают свою порцию самостоятельно.

7. Оплата обеда производится через онлайн-кассу.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены),
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая,
- недостаточное количество работников пищеблока.

29.03.2023г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 14
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися.

12 апреля 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с организацией, привлеченной в качестве «Соисполнителя» ООО ГК «Вкусная еда»
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов:
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
- используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы.

5. Завтрак в 08.50 готов: по льготному и платному питанию предлагалось - каша "Дружба" молочная, яйцо отварное, чай с лимоном и сахаром, хлеб пшеничный (80руб. 12коп.).

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, учащиеся средней и старшей школы получают свою порцию самостоятельно.

7. Оплата обеда производится через онлайн-кассу.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены),
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая,
- недостаточное количество работников пищеблока.

12.04.2023г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт № 15
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (соблюдение правил по оформлению и ведению документации, соответствие записей в журнале фактическому проведению мероприятий, соблюдение графиков).

Срок проверки: 27 апреля 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного циклического меню, утвержденного на 2023 год. Меню утверждено директором ООО ГК «Фьюжен Менеджмент» генеральным директором Миловым А.Н. по доверенности директором ООО ГК «Вкусная еда» Торубаровым Д. В. согласовано с директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое заместителем директора по УВР Калинишиной А.А. (ответственный за питание) с указанием наименования блюд, выхода продуктов, цены. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется ежедневно после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража», подписывается медицинской сестрой – Никулиной В.Д., заведующей производством Кузнецовой Р.П., заместителем директора по УВР Калинишиной А.А.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Ежедневно также осуществляется контроль температурного режима холодильного оборудования, записи о состоянии данного оборудования осуществляются в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ответственными работниками столовой.

«Журнал здоровья» ведётся в соответствии с требованиями СанПин медицинской сестрой школы ежедневно.

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» заполняется заведующей производством ежедневно.

В школьной столовой составлены и соблюдаются графики:

-график проведения генеральной уборки на пищеблоке (уборка проводится раз в месяц работниками столовой, в графике отражены сроки проведения и исполнители, также имеются подписи исполнителей);

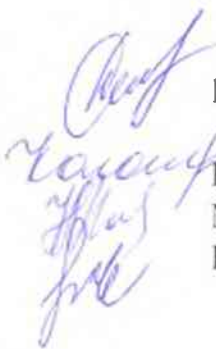
-график прохождения медицинского осмотра сотрудников пищеблока (осмотр происходит в соответствии с графиком – ежегодно).

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организован медицинский и административно-общественный контроль организации питания, качеством приготовления пищи, закладки продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм при работе столовой.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Three handwritten signatures in blue ink, corresponding to the names listed to the right. The first signature is for Kalinina A.A., the second for Kolot V.I., and the third for Nikulina V.D.

Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.

Акт №16
по итогам проверки работы школьного буфета

Цель проверки: качество работы школьного буфета (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние, соответствие продукции примерному ассортименту пищевой продукции для дополнительного питания обучающихся).

Срок проверки: 5 мая 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

1. Продажу буфетной продукции осуществляет ООО «Калужский комбинат школьного питания». Лоток оборудован всем необходимым (холодильная установка, витрины, прилавок, микроволновая печь, в достаточном количестве мебель).

2. На стенде представлены документы:

- реквизиты и контакты торгующей организации, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;

- перечень продукции для буфетов с указанием цен на продукцию от 05.05.2023г.:

3. Весь ассортимент представленной продукции в витрине буфета соответствует примерному перечню изделий из песочного, заварного, слоёного теста. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, в индивидуальной порционной упаковке (пакет). Весовые пропорции штучной продукции выдерживаются в пределах рекомендованной нормы.

4. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Ассортимент разнообразен: шоколад, печенье, вода питьевая, соки.

5. Запрещённых продуктов (чипсы, жевательные резинки, квас, сырокопчёные мясные и колбасные изделия, консервы) в буфете не наблюдается.

5. Цены на выпечку соответствуют заявленным в накладной от 05.05.2023г.

6. Режим работы буфета соответствует режиму работы школы - продажа товара осуществляется только на переменах.

7. Продажа продукции осуществляется с учетом «Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21»:

8. Санитарное состояние торгового оборудования, мебели и спецодежды соответствует нормам. У работника буфета имеется санитарная книжка с допуском к работе с продуктами и детьми. Уборка прилегающей территории и торгового оборудования, мебели осуществляется регулярно (после каждой перемены) с применением дезинфицирующих средств.

Выводы и предложения:

Признать удовлетворительной работу школьного буфета по организации питания учащихся. Рекомендовать организации осуществляющей продажу буфетной продукции установить безналичную оплату.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Калинишина А.А.

 Колот В.И.

 Маркина Н.С.

 Никулина В.Д.

Акт № 17
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися.

25 мая 2023 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с организацией, привлеченной в качестве «Соисполнителя» ООО ГК «Вкусная еда»

2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.

3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.

4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм

(оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и

морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;

- наличие спецодежды - да;
- посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
- меню на день, утвержденное директором - да;
- работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
- документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
- используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали-столовые приборы.

5. Завтрак в 8.55. готов: по льготному и платному питанию предлагалось - макароны, запеченные с сыром и маслом, огурец консервированный, кофейный напиток на молоке, хлеб пшеничный (80руб. 12коп.).

Замер температуры горячего блюда при раздаче 63°C, при повторном измерении (по приходу учащихся) 56°C.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся начальной школы в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

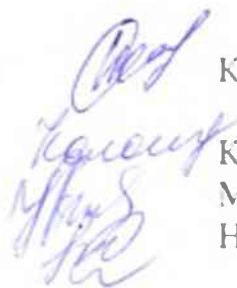
Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены),
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

25.05.2023г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.