

«19» сентября 2022г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Юзефович Евгения Ивановна – медицинский работник

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 19 сентября 2022г. в 12.00 часов была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.10 (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 19.09.2022г. было предложено: суп с макаронными изделиями; капуста тушеная; котлета рубленая из птицы в молочном соусе; салат из огурцов.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании масса блюд соответствует норме. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. 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 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест для обучающихся достаточно. Классные руководители сопровождают свои классы.

4. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без еколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

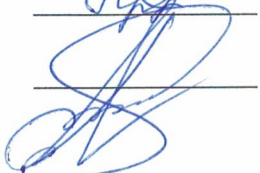
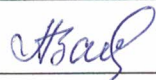
С актом ознакомлена:

Шеф-повар:



А.С. Смирнова

Члены комиссии:



АКТ №2
общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
МБОУ «Шеркальская СОШ» в 2022-2023 учебном году

«28» октября 2022г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Юзефович Евгения Ивановна – медицинский работник

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 28 октября 2022г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.00 (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 28.10.2022г. было предложено: суп рыбный; гуляш; макаронные изделия; салат из свеклы с сыром; компот из яблок с лимоном; хлеб ржаной, пшеничный.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании масса блюд соответствует норме. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. 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 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.


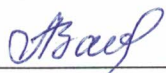
С актом ознакомлена:

Шеф-повар:



А.С. Смирнова

Члены комиссии:



АКТ №3

общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
МБОУ «Шеркальская СОШ» в 2022-2023 учебном году

«28» ноября 2022г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 28 ноября 2022г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.50 (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 28.11.2022г. было предложено: суп с клецками; пюре картофельное; печенье; салат из моркови; компот из сухофруктов; хлеб ржаной, пшеничный.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании масса блюд соответствует норме. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (педагоги и обучающиеся). Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

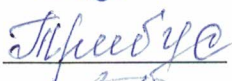
С актом ознакомлена:

Шеф-повар:



А.С. Смирнова

Члены комиссии:



«15» декабря 2022г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 15 декабря 2022г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09.10 (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 15.12.2022г. на завтрак было предложено: каша пшеничная, бутерброды с маслом, кофейный напиток, хлеб пшеничный.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании масса блюд соответствует норме. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (педагоги и обучающиеся). Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

С актом ознакомлена:

Шеф-повар:

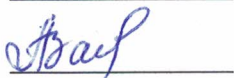


А.С. Смирнова

Члены комиссии:



Е.А. Коваль



А.П. Зайцева



Е.П. Кривошлык



С.И. Трибус



А.Д. Дементьева



Е.В. Трибус

«07» февраля 2023г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 07 февраля 2023г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.20 (3 перемена)

Задачи бракеражной комиссии:

- оценка приготовления пищи.
- контроль за полнотой вложения продуктов.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 07.02.2023г. было предложено: суп свекольник; пюре картофельное; рыба запеченная под сметанным соусом; салат из моркови; компот из кураги; хлеб ржаной, пшеничный.

2. Членами комиссии выявлено:

Приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Проверили внешний вид работников пищеблока.

Ведется бракеражный журнал.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (педагоги и обучающиеся). Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

С актом ознакомлена:

Шеф-повар:

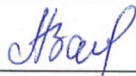


А.С. Смирнова

Члены комиссии:



Е.А. Ковалев



А.И. Зайцев



Е.П. Фредомский



С.И. Думаченко



С.Р. Васильева

Е.В. Трубча

Е.В. Трубча

общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
МБОУ «Шеркальская СОШ» в 2022-2023 учебном году

«20» января 2023г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Дементьева Анастасия Дмитриевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

Составили настоящий акт о том, что 20 января 2023г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09.10 (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 20.01.2023г. на завтрак было предложено: каша рисовая, бутерброды с сыром, какао, хлеб пшеничный. Мандарины

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании масса блюд соответствует норме. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (педагоги и обучающиеся). Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

С актом ознакомлена:

Шеф-повар:



А.С. Смирнова

Члены комиссии:



















