

АКТ № 1
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 28.09.2023 г.

Проверяющие - члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, представители родительской общественности в составе:

1. Мацина О.Н.- зам. директора по ВР, председатель комиссии
2. Заболотина И.Ф.- член родительского комитета 5б класса
3. Гринцова А.В. - член родительского комитета ба класса
4. Онокало О.И. – отв. за организацию льготного питания

в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за качеством приготовления и подачей пищи в соответствии с меню на 28.09.2023 г.

Обед:

1. Суп рисовый
2. Гречка с тефтелей
3. Гуляш из говядины
4. Каша пшеничная
5. Чай с лимоном.

Комиссия установила, что приготовленная пища хорошего качества, соответствует критериям по цвету и вкусовым качествам. Суп насыщенный, гречка в стадии готовности, тефтеля приготовлена в пароконвектомате, мягкая, сочная, гуляш нежный, мягкий. Качество приготовленной пищи соответствует высоким критериям. Обед подается дежурными по столовой. Внешний вид дежурных соответствует санитарным требованиям: чепец, перчатки, фартук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое

оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с правилами эксплуатации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 2 комплекта санитарной спецодежды. Персонал доброжелателен, выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами. Предложения: вынести на рассмотрение родительского комитета вопрос о закупке салфеток для школьной столовой.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

1.Гринцова А.В.

2. Заболотина И.Ф.

3.Повар:

Гапова Б.Ч

АКТ № 2
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 16.11.2023 г.

Проверяющие - члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, представители родительской общественности в составе:

1. Мацина О.Н. - зам. директора по ВР, председатель комиссии
2. Пилипенко О.А.- представитель родительской общественности 8а класса
3. Муртазова А.Р.- член родительского комитета 5в класса
4. Гапова Б.Ч.- повар, член комиссии,

в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню на 16.11.2023 г. и качество приготовления пищи:

Обед:

1. Суп овощной
2. Гуляш, пюре
3. Компот

Комиссия установила, что приготовленная пища хорошего качества, соответствует критериям по цвету и вкусовым качествам. Качество мясного блюда соответствует высоким критериям.

Блюда подаются дежурными по столовой. Внешний вид дежурных соответствует санитарным требованиям: имеется в наличии чепец, перчатки, фартук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Работает рециркулятор для обеззараживания воздуха. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся

на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с правилами эксплуатации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 3 комплекта санитарной спецодежды. Персонал доброжелателен, выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

1. Пилипенко О.А.
2. Муртазова А.Р.
3. Гапова Б.Ч.

АКТ № 3
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 19.01.2024 г.

Проверяющие - члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, представители родительской общественности в составе:

1. Мацина О.Н.- зам. директора по ВР, председатель комиссии
 2. Соколова Т.П.- член родительского комитета 2б класса
 3. Косенко Е.В. - член родительского комитета 7а класса
- в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню на 19.01.2024 г. и качество приготовления пищи:

Обед:

- 1.Суп гороховый
- 2.Макаронны с котлетой
- 3.Омлет, икра кабачковая
- 4.Чай с лимоном.

Комиссия установила, что приготовленная пища хорошего качества, соответствует критериям по цвету и вкусовым качествам. Горох в супе мягкий, макаронны в стадии готовности, котлета приготовлена в пароконвектомате, мягкая, сочная. Качество приготовленной пищи соответствует высоким критериям. Обед подается дежурными по столовой. Внешний вид дежурных соответствует санитарным требованиям: чепец, перчатки, фартук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое

оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с правилами эксплуатации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 3 комплекта санитарной спецодежды. Персонал доброжелателен, выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами. Предложения: вынести на рассмотрение родительского комитета вопрос о закупке салфеток для школьной столовой.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

1.Кондратенко М.А.

2.Онокало О.И.

Повар:

Гапова Б.Ч

АКТ № 4
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 15.04.2024 г.

Проверяющие - члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, представители родительской общественности в составе:

1. Мацина О.Н. - зам. директора по ВР, председатель комиссии
2. Нечаева И.А.- член родительского комитета 9б классов
- 3.Пилипенко О.А.- член комиссии, представитель родительской общественности 8а класса.

4. Гапова Б.Ч.- повар, член комиссии,

в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню на 15.04.2024 г. и качество приготовления пищи:

Обед:

1. Суп рисовый
2. Гуляш, макароны отварные
3. Запеканка творожная
4. Компот

Комиссия установила, что приготовленная пища хорошего качества, соответствует критериям по цвету и вкусовым качествам. Качество мясного блюда соответствует высоким критериям. Творожная запеканка нежная, отличных вкусовых качеств. Блюда подаются дежурными по столовой. Внешний вид дежурных соответствует санитарным требованиям: имеется в наличии чепец, перчатки, фартук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с правилами эксплуатации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 3 комплекта санитарной спецодежды. Персонал доброжелателен, выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

1. Нечаева И.А.

2. Пилипенко О.А.

Повар:

Гапова Б.Ч.

АКТ №2
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 10.02.2021 г.

Проверяющие - члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, представители родительской общественности в составе:

1. Мацина О.Н.- зам. директора по ВР, председатель комиссии
2. Ефремова В.А.- член родительского комитета 3 а, 6б классов
3. Трофимова О.И.- член родительского комитета 7 б класса
4. Гапова Б.Ч.- повар, член комиссии,

в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню на 10.02.2021 г. и качество приготовления пищи:

Обед:

1. Борщ
2. Плов с курицей
3. Чай с лимоном.

Комиссия установила, что приготовленная пища хорошего качества, соответствует критериям по цвету и вкусовым качествам. Качество приготовленной пищи соответствует высоким критериям. Подается дежурными по столовой. Внешний вид дежурных соответствует санитарным требованиям: чепец, перчатки, фатук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с правилами эксплуатации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 3 комплекта санитарной спецодежды. Персонал доброжелателен, выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

1. Трофимова О.И.
2. Ефремова В.А.
3. Гапова Б.Ч.-

АКТ № 3
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 19.03.2021 г.

Проверяющие - члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, представители родительской общественности в составе:

1. Мацина О.Н.- зам. директора по ВР, председатель комиссии
2. Соколова Т.П.- член родительского комитета 2б класса
3. Косенко Е.В. - член родительского комитета 7а класса

в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню на 19.03.2021 г. и качество приготовления пищи:

Обед:

1. Суп гороховый
2. Макароны с котлетой
3. Омлет, икра кабачковая
4. Чай с лимоном.

Комиссия установила, что приготовленная пища хорошего качества, соответствует критериям по цвету и вкусовым качествам. Горох в супе мягкий, макароны в стадии готовности, котлета приготовлена в пароконвектомате, мягкая, сочная. Качество приготовленной пищи соответствует высоким критериям. Обед подается дежурными по столовой. Внешний вид дежурных соответствует санитарным требованиям: чепец, перчатки, фартук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с правилами эксплуатации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и

справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 3 комплекта санитарной спецодежды. Персонал доброжелателен, выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами. Предложения: вынести на рассмотрение родительского комитета вопрос о закупке салфеток для школьной столовой.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

1.Соколова Т.П.

2.Косенко Е.В.

Повар:

Гапова Б.Ч

АКТ №1
проверки организации питания
общественной комиссией по организации питания
в МОУ «СОШ № 12 г. Зеленокумска»

Цель проверки: проверка нормы и качества приготовляемых блюд, осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

Дата проверки: 08.10.2020 г.

Проверяющие: члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы в составе:

1. Мацина О.Н.- зам. директора по ВР, председатель комиссии
 2. Кондратенко М. А - член комиссии
 3. Стадник Н.С.- член комиссии
 4. Пелипенко О.А.- член комиссии
 5. Гапова Б.Ч.- повар, член комиссии,
- в присутствии повара Гаповой Б.Ч. осуществили контроль за закладкой продуктов в соответствии с меню на 08.10.2020 г. и качество приготовления пищи:

Завтрак:

1. Запеканка творожная
2. Чай

Обед:

1. Суп с макаронами
2. Соус с говядиной
3. Чай с лимоном.

Комиссия установила, что все продукты хорошего качества, прошли сертификацию. Целостность продуктов не нарушена. Количество закладываемого продукта рассчитывается в соответствии с нормами на 1 человека по возрастным категориям, взвешивается на весах. Качество приготовленной пищи соответствует высоким критериям.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Вся посуда моется в специальных емкостях с моющими средствами, дважды выполаскивается, замачивается в

дезинфицирующем растворе два раза в неделю (среда и пятница) с экспозицией 12 часов. Обслуживающий персонал находится в спецодежде.

Комиссией в результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами. Бракеражный журнал ведется ежедневно. Суточные пробы блюд хранятся в соответствии с требованиями, меняются по регламенту.

Пищеблок в необходимых количествах обеспечен столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами, персонал пищеблока имеет 3 комплекта санитарной спецодежды.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, моют и дезинфицируют раковины и туалет.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами.

Персонал выполняет все требования к внешнему виду и личной гигиене.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, туалетов, выделен отдельный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован и хранится отдельно. Для сбора отходов и мусора в производственном помещении стоят баки с крышками.

Председатель комиссии

Мацина О.Н.

Члены комиссии:

- 1.Кондратенко М. А -
- 2.Стадник Н.С.-
- 3.Пелипенко О.А.-
4. Гапова Б.Ч.-