

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за  
организацией и качеством питания**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников», согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г. составил настоящий акт о том, что 01.04.2021 г. с 09 до 10.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;  
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;  
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (крупы, консерванты, капуста, свёкла, морковь, картошка, лук; молоко, сок), имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 01.04.2021 было выявлено, что порционные блюда

отбираются в полном объеме не менее 100 гр.(суп молочный с рисовой крупой 100гр.,чай с сахаром 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 12 и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (суп молочный 200гр., чай с сахаром 200гр.,хлеб пшеничный 100гр.,масло 15гр., сыр 20гр., яблоко.) Осуществляется витаминизация третьих блюд.

01.04.2021 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 7 человек, от 12 и старше 11 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол, организовано дежурство учителей по столовой. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Салфетки имеются не на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе.


Объем пищевых отходов составил около 0,5 л.

**Выводы:**

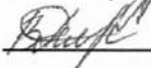
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной по

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за  
организацией и качеством питания**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников», согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г. составил настоящий акт о том, что 05.04.2021 г. с 12.00 до 13.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;  
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;  
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (морковь, картошка, лук; молоко, сок), имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 05.04.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.( каша манная молочная жидкая 100гр., чай с

молоком 100гр., суп 100гр., пюре картофельное 100гр., курица отварная 100гр., компот 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7-11. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (огурцы консервированные 40гр., суп рыбный 200гр., пюре картофельное с маслом 200гр., курица отварная 100гр., соус 40гр., компот 200гр., хлеб 100гр.) Осуществляется витаминизация третьих блюд.

05.04.2021 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 7 человек, от 12 и старше 11 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол, организовано дежурство учителей по столовой. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Салфетки имеются не на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе.

Объем пищевых отходов составил около 1 л.

**Выводы:**

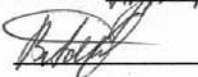
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной по

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за  
организацией и качеством питания**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г составил настоящий акт о том, что 12.04.2021 г. с 09.00 до 10.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;  
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;  
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (зеленый горошек, мясо, морковь, гречка) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 12.04.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в

полном объеме не менее 100 гр. (каша манная молочная 100гр., чай с сахаром 100гр.) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7 до 11 лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (каша манная молочная 200гр., чай с сахаром 100гр., хлеб пшеничный 50гр., масло сливочное 15гр., яблоко) Технология приготовления блюд соблюдается.

12.04.2021 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 4 человек, от 12 и старше 12 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол, организовано дежурство учителей по столовой. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Салфетки имеются на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе, в защитных масках и перчатках.


Объем пищевых отходов составил около 0,5л.

**Выводы:**

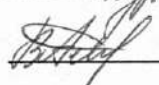
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
5. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за  
организацией и качеством питания**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г. составил настоящий акт о том, что 20.04.2021 г. с 12.00 до 13.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;  
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;  
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (молоко сухое, крупы, масло сливочное) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 20.04.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.(каша геркулесовая молочная 100гр., чай с

сахаром 100гр., суп гороховый с картофелем 100гр., каша гречневая 100гр., сердце говяжье 100гр., компот 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся 12 и старше классов. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (салат из горошка зелёного 100гр., суп гороховый 250гр., каша гречневая рассыпчатая 180гр., сердце говяжье в соусе 50гр., компот из сухофруктов 200гр., хлеб пшеничный 100гр.)

20.04.2021 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 3 человек, от 12 и старше 5 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол, организовано дежурство учителей по столовой. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Салфетки имеются не на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе, в защитных масках и перчатках.

Объем пищевых отходов составил около 1л.

**Выводы:**

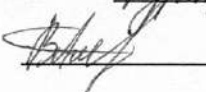
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А