

Акт № 1

по итогам проведения родительского контроля организации питания
от 20.09.2021г.

Комиссия в составе:

администратор по питанию - Исламова Н.С.;

заместитель директора - Пшеничная А.В.;

представители родительской общественности - Табакова Л.И., Копыленко Е.Т.

в присутствии зав. производством столовой - Ямельской И.Е. произвели проверку организации питания учащихся в школьной столовой.

Время проверки 10¹⁰, завтрак

Критерии	Выводы
Санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное
Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	соблюдаются, сотрудники в спец. одежде, масках, перчатках
Наличие ежедневного меню в столовой	ежедневное меню вывешено на стенке перед раздаточной
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение режима питания в соответствии с утвержденным графиком питания	режим питания соблюдается в соответствии с графиком
Ведение бракеражного журнала	журнал бракеража вед. проф. введ. ежесменно
Вкусовые качества приготовленных блюд	вкусовые качества и внешний вид хорошие
Накрытие столов для учащихся 1-4 классов	столы накрыты наботками и скатертями
Соблюдение учащимися правил личной гигиены	соблюдаются, у каждого есть личная ручка перед входом в столовую
Соблюдение питьевого режима	в свободном доступе, по мере необходимости, в раздаточной. Кан. ве
Чистота и целостность посуды	спасибо, посуда безупречно чиста и целостна

Примечание: дети много едят, как они готовят и подают, внешний вид, процесс приготовления составляет 50%. Учащиеся всех классов едят все полностью

Члены комиссии:

Исламова Н.С.Исламова
Пшеничная А.В.Пшеничная
Табакова Л.И.Табакова
Копыленко Е.Т.Копыленко
Ямельская И.Е.Ямельская И.Е.

С актом ознакомлены:

Заведующая производством

Акт № 2

по итогам проведения родительского контроля организации питания

Комиссия в составе:

администратор по питанию - Исламова Н.С.;

заместитель директора - Пшеничная А.В.;

представители родительской общественности – Ю.Д.Тимченко, О.В. Дубинская.

в присутствии зав. производством столовой - Ямельской И.Е. произвели проверку организации питания учащихся в школьной столовой.

Время проверки 10ч. 10 мин., завтрак

Критерии	Выводы
Санитарное состояние пищеблока	<u>соответствует</u>
Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	<u>соответствует</u>
Имеется ли в ОУ меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	<u>да</u>
Наличие ежедневного меню в столовой	<u>да</u>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни	<u>отсутствуют</u>
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<u>соответствуют</u>
Соблюдение режима питания в соответствии с утвержденным графиком питания	<u>соблюдается</u>
Ведение бракеражного журнала	<u>ведется</u>
Вкусовые качества приготовленных блюд	<u>качественные</u>
Накрытие столов для учащихся 1-4 классов	<u>соответствует</u>
Соблюдение учащимися правил личной гигиены	<u>соблюдается</u>
Соблюдение питьевого режима	<u>соблюдается</u>
Чистота и целостность посуды	<u>чисто, очень чисто!</u>
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<u>объем отработан, 50% от всего завтрака</u>

Примечание: В столовой чисто, блюда из свежих продуктов, персонал дружелюбен, питание организованно вкусно и сытно.

Члены комиссии:

администратор Исламова Н.С.Исламова

заместитель директора Пшеничная А.В.Пшеничная

Родители:

Тимченко Ю.Д.Тимченко

Дубинская О.В.Дубинская

С актом ознакомлены:

Заведующая производством

Ямельская Ямельская И.Е.

Акт № 7

проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

«14» декабря 2021 г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: Тирешилова А.В.,
члены комиссии – Цесляков Н.С., Талочкина С.П.,
Ерофеева Ч.Е., Маркелова М.Е.

проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: соответствие содержания столовой,
качество приготовленных блюд.

Результат

проверки: На 14.12.21- было предложено каша гречневая,
булгур с грибами, баклажанная икра с сахаром
молочная. Меню разнообразно на сегодня переиз
раздано. Предлагается также переизменить
состав блюд, закусок. Разработать меню,
что каша вкусная, тапорок горячий,
в столовой есть, есть меню, переизменить.

Рекомендовано: на столе в день, меню
не было сыроежки на столе, переизменить
будет содержание ассортимента меню.
Разработать меню, переизменить.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Тирешилова А.В.</u>	<u>Тирешилова А.В.</u>
<u>Цесляков Н.С.</u>	<u>Цесляков Н.С.</u>
<u>Талочкина С.П.</u>	<u>Талочкина С.П.</u>
<u>Ерофеева Ч.Е.</u>	<u>Ерофеева Ч.Е.</u>
<u>Маркелова М.Е.</u>	<u>Маркелова М.Е.</u>

Акт № 2
проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

«13» января 2014г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: Тигеревская А.В.,
члены комиссии Арешищев Игорь Васильевич,
председатель педагогической общ. Ткаченко А.В.,
председатель педагогической общ. Дубинский А.В.,
проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено:
качество питания, в школьной столовой,
санитарное состояние столовой, вкючение
качества приобретенных блюд, соответствие
блюд утвержденному меню.

Результаты проверки:
На завтрак приготовлено: омлет с грибами, бутерброды с
шницелом, чай с маком, сливовое варенье. В обед: суп с
картошкой, температура соответствует норме, достаточное
тепло, Емелянская каша всыпана сверху, все соответствует
меню для всех возрастных групп. В обеденном зале
созданы условия для комфортного отдыха учащихся
школьной территории. Сотрудники столовой соблюдают
требования при работе в столовой
санитар, гигиены. Режим работы соответствует нормам,
на завтрак и проверку интересов все комиссии.
Обеденное время тихое, пока производится
после каждого приема пищи.

Рекомендовано:
В буфете на завтрак и проверку предоставлять
салаты / три вида / впрок, бутерброды, чай, кофе,
сосиски в масле, все свежее и вкусное.
Директор Ист Дубинский А.В. не замечает

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Тигеревская А.В.</u>	<u>Тигеревская А.В.</u>
<u>Арешищев И.В.</u>	<u>Арешищев И.В.</u>
<u>Ткаченко А.В.</u>	<u>Ткаченко А.В.</u>
<u>Дубинский А.В.</u>	<u>Дубинский А.В.</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Акт № 3

проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

15» февраля 2022г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: Алексеев А.В.,
члены комиссии Акимов А.А., Мельников И.С.,
представитель район. образовательной администрации Копылов Е.Т.,
представитель Кузнецов П.С.,
проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: санитарное состояние столовой
качество приготовления блюд.

Результаты проверки:

Меню на 15.02.2022г.: салат из огурцов, зелени, лука,
борщ с говядиной и сметаной, картофельное пюре, мясной
фарш с овощами, салат, компот. Меню в целом
на столе перед подачей. Работники столовой в спец.
одежде, в перчатках, в столовой проводится влажная уборка,
обеззараживание, все по нормам.

Рекомендовано:

пригласить санитарную службу для
обеззараживания и дезинфекции
столовой с применением дезинфекции.

Председатель комиссии: Алексеев А.В. | Аким

Члены комиссии: Мельников И.С. | Аким
Копылов Е.Т. | Аким
Кузнецов П.С. | Аким

Акт №

4

проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

«13» января 2022 г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: Алексеев А. В.,
члены комиссии Исмаилов Н. С., Кокшаров Е. Т.,
Чувашкин Ю. В. - представитель кафе. обслуживания

проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: составлено составление столовой, шурша
фрагментов готовой продукции, соответствие реализуемых
блюд меню, качество приготовленных блюд.

Результат проверки: 13 января 2022 г. было предложено меню:
суп-лапша с курицей и зеленым горошком, пюре из отварного картофеля,
котлеты из говядины, сок фруктовый, кефир натуральный, батон белый,
микрофрукты. Предложено меню, качество
соответствует. Подача блюд тарелочная, для напитков
мясо-рабочие неправомерно ставят. В столовой
улицы, была проведена проверка качества меню. Шурша
фрагменты записаны на 13.01.2022. Предоставлены
блюда в меню, все понравилось. Все микрофрукты
для внешнего рынка являются качественными, мясо-греб
мясо-греб, сок фруктовый.

Рекомендовано: уделить внимание качеству сока во
всех блюдах, сок фруктовый.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Алексеев А. В.</u>	<u>Алексеев А. В.</u>
<u>Исмаилов Н. С.</u>	<u>Исмаилов Н. С.</u>
<u>Кокшаров Е. Т.</u>	<u>Кокшаров Е. Т.</u>
<u>Чувашкин Ю. В.</u>	<u>Чувашкин Ю. В.</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

ПРОТОКОЛ № 02

Заседания Комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

от 22 апреля 2022 года

Присутствовали: Акимова А.В., заместитель директора,
члены Комиссии – Исламова Н.С., администратор, представители родительской
общественности: Полторецкая С.П., Маркевич М.Е., Ерофеева И.В., Тимченко Ю.В.

Повестка дня:

1.Итоги проведенного мониторинга качества питания (анкетирование).

2.Итоги проведения мероприятий комиссией по контролю за качеством организации
питания обучающихся.

По первому вопросу повестки дня:

Слушали: Акимову А.В., которая ознакомила членов Комиссии с результатами
анкетирования учащихся и родителей по вопросам качества питания, удовлетворенности
системой организации питания в школе.

Постановили: принять информацию к сведению.

Голосовали: «за» - 6 человек, «против» - нет.

По второму вопросу повестки дня:

Слушали: Исламову Н.С., администратора, которая ознакомила членов Комиссии с результатами
проведенных в течение учебного года мероприятий по контролю за качеством организации
питания обучающихся.

Постановили: Принять информацию к сведению.

Голосовали: «за» - 6 человек, «против» - нет.

Председатель комиссии



Акимова А.В.

Акт № 5

проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

«17» апреля 2022 г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: Женесова А.В.,
члены комиссии Селедцова Н.С., Пасторская С.П.,
Колесов А.А., Светлов А.А.

проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние пищеблока.

Результат проверки: 17 апреля 2022 г. проведено исследование:
каша гречневая, пюре, батон обогащенный маслом,
чай с сахаром и лимоном, меню пищеблока
соответствует утвержденному: соответствует
санитарное состояние пищеблока: чисто
мылось ли в течение дня всех грипп: мылось
мылось в дезинфекции: мылось
соблюдение режима питания в соответствии с проф. стандартом
вредные продукты питания: вредно
напитки сахар для 12-14 лет: сахар, вода
соблюдение 12-14 лет: соблюдение
Рекомендовано: первое блюдо 12-14 лет: суп
соблюдение пищевого режима: соблюдение
свежести и чистоты посуды: смена посуды

просьба добавить булочки, печенье, повидло, варенье, фрукты
этикетки с указанием калорийности и содержания сахара

Председатель комиссии: Женесова А.В. | Женесова А.В. | подпись
Члены комиссии: Селедцова Н.С. | Селедцова Н.С. | подпись
Пасторская С.П. | Пасторская С.П. | подпись
Колесов А.А. | Колесов А.А. | подпись
Светлов А.А. | Светлов А.А. | подпись
_____|_____|_____
_____|_____|_____

Акт № 6

проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

«13» мая 2022г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: Алексеева А.В.
члены комиссии Мельникова В.С., Талоченкова С.П.,
Владимирова Л.С.

проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: качество питания учащихся в столовой,
санитарное состояние столовой, меню завтрака
по 13.05.2022г.: каша рисовая, бутерброд с мясом
и маслом, апельсиновые сок, чай с сахаром.

Результат проверки: В ходе проверки было проведено контрольное
взвешивание и дегустация приготовленных блюд.
Все порции соблюдены в норме, вкусовые качества
хорошие, каша вареная, горячая, но немного рыхлая
иногда комочков. Булочки хрустящие, без сахара.
Уборка обеденного зала проводится после каждого
приема пищи, тарелки убраны со стола.
Перед раздачей блюд в столовую можно для поддержания
чистоты, согласованной с руководством. Работники столовой
в санитарной одежде, перчатках, масках. Запрещено
приносить в столовую личные вещи.

Рекомендовано: Классным руководителем провести
беседу с детьми о правилах поведения в столовой,
так как отмечены нарушения, много разговоров.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Алексеева А.В.</u>	<u>Алексеева А.В.</u>
<u>Мельникова В.С.</u>	<u>Мельникова В.С.</u>
<u>Талоченкова С.П.</u>	<u>Талоченкова С.П.</u>
<u>Владимирова Л.С.</u>	<u>Владимирова Л.С.</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 423 Кронштадтского района Санкт-
Петербурга

Справка по итогам работы Комиссии по контролю за качеством организации питания учащихся в 2021/2022г.

Комиссией по контролю за качеством организации питания учащихся в 2021/2022г. было проведено восемь мероприятий.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
2. проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;
3. проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
4. проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. наличие графика приема пищи;
6. температуры подаваемых блюд;
7. вкус пищи;
8. состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой;
9. санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи);
10. условий соблюдения правил личной гигиены учащимися;
11. качества уборки помещения столовой;
12. вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
13. ведение бракеражного журнала.

В целом в ходе проверок родители остались довольны вкусовыми качествами приготовленных блюд, также отмечали, что в столовой всегда чисто, уютно, комфортная обстановка, особых замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Замечания были по поводу отсутствия на столах диспенсера для салфеток, о чем было доложено администрации школы, все было закуплено и в настоящее время диспенсеры для салфеток на столах ежедневно.

Также было замечание по поводу электрического сушителя для рук, родители заметили, что он расположен высоко, попросили опустить его ниже, что и было выполнено.

Председатель комиссии



Акимова А.В.

Справку составила администратор Исламова Н.С.