



Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная спортивная школа-интернат
«Спарта»

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

14.09.2022

№ 1

Великий Новгород

Цель контроля:

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания:

Обеденный зал вмещает 50 столов для приёма пищи. У каждого стола по 4 стула, что позволяет одновременно разместить более 200 человек.

Вся мебель в хорошем состоянии.

Вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах.

Посуда, используемая для детского питания, споласкивается в ваннах с использованием моющих средств и вторично в посудомоечной машине.

Большая часть посуды обновлена. Имеется запас новой неиспользованной посуды и инвентаря.

Моющих средств в достаточном количестве. Выставлены контрольные блюда. Внешний вид работников соответствует норме. Имеются запасные халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками и одноразовыми перчатками. Раздача пищи производится в соответствии с требованиями санитарных норм работниками столовой.

В зале чистые столы, приборы сервировки (корзины для хлеба, подставки для ложек) чисто отмыты. В зале постоянно находится работник столовой, которая отвечает за порядок в зале и организует питание детей на переменах.

Выводы по результатам проверки:

1. Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанием работников столовой.
2. Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
3. Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Председатель комиссии _____ Пашкова Н.В.
Члены комиссии: _____ Шумилина А.С.
_____ Неук А.А.
_____ Бажин Д.В.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой
20.09.2022 года



Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная спортивная школа-интернат
«Спарта»

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

12.11.2022

№ 2

Великий Новгород

Цель контроля:

Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

В ходе проверки было выявлено следующее:

При входе в обеденный зал и на стенде размещены графики посещения столовой и график дежурства учителей. Классные руководители ознакомлены с приказом по школе, где утверждены эти графики. В приказах указаны обязанности классных руководителей при организации питания. Каждый воспитатель имеет список детей и табель ежедневного контроля за посещаемостью. Следит за количеством пришедших в столовую и количеством накрытых порций. Организует замену или выясняет причину отказа от приёма пищи ребенком.

За 10 минут до прихода детей персонал столовой делает выкладку блюд. Блюда подаются горячими, имеют аппетитный вид и запах. На раздаче первое блюдо было 66,8 градусов, гречневая каша 65 градусов, котлета 62 градуса. Компот 30 градусов. На раздаче стоят контрольные порции. Вес порций со стола в зале соответствует заявленным в меню. Меню на стенде соответствует цикличному. Вкусовые качества пищи очень хорошие. Сотрудники столовой все в масках, перчатках. Халаты чистые. В зале постоянно находится работник кухни, который следит за порядком, помогает детям убрать со стола.

Дети организованно, вместе с воспитателями, заходят в столовую. За каждой группой закреплено своё место. За столом не более 4 человек. Большая перемена длится 30 минут. За это время все дети успели принять пищу.

Выводы по результатам проверки:

1. Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанием работников столовой.

2. Познакомить родителей с результатами проверки.

Председатель комиссии _____ Пашкова Н.В.

Члены комиссии: _____ Шумилина А.С.

_____ Неук А.А.

_____ Бажин Д.В.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой
13.11.2022 года



Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная спортивная школа-интернат
«Спарта»

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

15.01.2023

№ 3

Великий Новгород

Цель контроля:

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

В ходе проверки комиссия установила:

Все дети получают горячее питание.

Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;

Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.

На момент проверки, в обеденном зале чисто.

Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые. Салфетницы заполнены.

Выводы по результатам проверки:

1. Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанием работников столовой.
2. Познакомить родителей с результатами проверки.

Председатель комиссии _____

Пашкова Н.В.

Члены комиссии: _____

Шумилина А.С.

Неук А.А.

Бажин Д.В.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой
16.01.2023 года



Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная спортивная школа-интернат
«Спарта»

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

12.03.2023

№ 4

Великий Новгород

Цель контроля:

изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой; проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов. Посуда обрабатывается в специальном растворе с использованием моющих средств и второй раз в посудомоечной машине.

Обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве для питания обучающихся. Столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарно - гигиеническая уборка столов производилась кухонными работниками за 15 минут до приема пищи учениками школы. Влажная санитарно - гигиеническая уборка полов проводится перед каждым приёмом пищи по мере загрязнения.

Дежурство в столовой осуществляет дежурный администратор, которая дополнительно обрабатывала руки входящих в зал столовой учеников и сотрудников кожными антисептиками для гигиенической обработки рук. График дежурства вывешен на информационном стенде.

Проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием УФ рециркуляторов-облучателей воздуха. Осуществляется контроль за обработкой рук с мылом и /или рук кожным антисептиком обучающимися школы, посещающими столовую.

Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями для эпидсезона.

Выводы по результатам проверки:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии	_____	Пашкова Н.В.
Члены комиссии:	_____	Шумилина А.С.
	_____	Неук А.А.
	_____	Бажин Д.В.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой
13.03.2023 года