



«Утверждаю»

Директор МАОУ Гимназия № 104

«Классическая гимназия»

Т.М. Галимова

АКТ

Проверки организации питания в МАОУ Гимназия № 104 "Классическая гимназия"

«09» сентября 2024 г.

Нами комиссией в составе: председатель комиссии – Коноплева М.С., представитель родительской общественности; Головкина С.А. -сопредседатель комиссии, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания; членами комиссии: Петрова О.Ф. - председатель профкома гимназии; Коурова И.Ю. - заместитель директора гимназии; Ковина Е.В. - специалист по кадрам, Баркова Полина – обучающаяся 9-в класса, произведена проверка работы пищеблока МАОУ Гимназия № 104 09 сентября 2024 года с 10-00 до 12-00 часов. Проанализировано меню за период с 05 по 06 сентября 2024 года.

Комиссией установлено:

- Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительно
- Ассортимент и качество поставляемых продуктов - удовлетворительно
- Условия хранения продуктов - удовлетворительно
- Качество и срок реализации готовой продукции - удовлетворительно
- Медицинское состояние работников пищеблока – удовлетворительно
- Соблюдение санитарных правил мытья посуды - удовлетворительно
- Качество обработки столового оборудования - удовлетворительно

Решение комиссии:

Предоставить для ознакомления председателю комиссии, диспетчеру по питанию десятидневное меню, составленное с учетом рекомендаций Роспотребнадзора и требований новых САНПиНов по организации питания в срок до 30 сентября 2024 года. Скорректировать график питания учащихся с учетом начала работы группы присмотра за детьми в 1 - 4 классах гимназии.

Председатель комиссии:

Коноплева М.С.

Сопредседатель:

Члены комиссии:

Головкина С.А.

Петрова О.Ф.

Коурова И.Ю.

Ковина Е.В.

Утверждаю:
Директор МАОУ гимназии № 104
«Классическая гимназия»
Т.М. Галимова



АКТ
Проверки организации питания
и эффективности системы питания

«14» октября 2024 г.

Нами комиссией в составе: председатель комиссии, представитель родительской общественности Коноплева М.С., сопредседатель комиссии заместитель директора по АХЧ, ответственный за организацию питания учащихся в 2024-2025 учебном году Головкиной С.А.; члены комиссии: Петрова О.Ф. - председатель профкома гимназии, Ковина Е.В. - специалист по кадрам, Коурова И.Ю. - заместитель директора, Баркова полина, обучающаяся 9-в класса была произведена проверка организации питания учащихся.

Комиссией установлено:

Вся продукция промаркирована, причем на каждый вид продукции существует своя маркировка. Тара, используемая для транспортировки продуктов, легко очищается, имеет маркировку и используется строго по назначению.

Завоз на пищеблок гимназии продуктов осуществляется с учетом сроков их хранения и условий хранения. Особо скоропортящиеся продукты завозятся ежедневно: молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Для приготовления блюд и кулинарных изделий используются только доброкачественные продукты и полуфабрикаты, хранение и транспортировка которых осуществляется с соблюдением санитарных норм и правил.

Приемка, учет, осмотр и бракераж продукции, поступающей на пищеблок. Осуществляется в загрузочном помещении.

Безопасность, безвредность и качество всей продукции, подтверждается сертификатами соответствия и гигиеническими сертификатами.

Хранение продуктов осуществляется только в помещениях, предназначенных для хранения данного вида продуктов.

Решение комиссии: В ходе проверки замечаний нет.

Председатель комиссии:

Сопредседатель:

Члены комиссии:


Коноплева М.С.

Головкина С.А.

Ковина Е.В.

Коурова И.Ю.

Петрова О.Ф.

Утверждаю
Директор МАОУ Гимназия № 104
Т.М. Галимова



АКТ
проверки организации питания

11 ноября 2024 года

Комиссия по контролю за качеством питания учащихся в составе: председатель комиссии, представитель родительской общественности Коноплева М.С., сопредседатель комиссии, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания учащихся в 2024-2025 учебном году Головкиной С.А.; члены комиссии: Коурова И.Ю. - заместитель директора по безопасности; Петрова О.Ф. - председатель профкома гимназии, Ковина Е.В. - специалист по кадрам, Баркова Полина, обучающаяся 9в класса, составили настоящий акт о нижеследующем:

11 ноября 2024 года была проведена проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков реализации, входной контроль при закладке продуктов, контроль за состоянием пищеблока (производственных, складских, подсобных) инвентаря и оборудования.

В ходе проверки установлено:

Завоз на пищеблок гимназии продуктов осуществляется с учетом сроков их хранения и условий хранения. Особо скоропортящиеся продукты завозятся ежедневно: молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Безопасность, безвредность и качество всей продукции, подтверждается сертификатами соответствия и гигиеническими сертификатами.

В сопроводительных документах на скоропортящуюся продукцию прописаны дата и время выработки, а также дата и конечный срок реализации.

Санитарное состояние пищеблока инвентаря и оборудования - удовлетворительное

Подписи членов комиссии: Председатель:
Сопредседатель:
Члены комиссии:



Коноплева М.С.
Головкина С.А.
Коурова И.Ю.

Петрова О.Ф.
Ковина Е.В.

Утверждаю
Директор МАОУ Гимназия № 104
Т.М. Галимова



АКТ проверки организации питания

09 декабря 2024 года

Комиссия по контролю за качеством питания учащихся в составе: председатель комиссии, представитель родительской общественности Коноплева М.С., сопредседатель комиссии, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания учащихся в 2024-2025 учебном году Головкиной С.А.; члены комиссии: Коурова И.Ю. - заместитель директора по безопасности; Петрова О.Ф. - председатель профкома гимназии, Ковина Е.В. - специалист по кадрам, составили настоящий акт о нижеследующем:

09 декабря 2024 года была проведена проверка входного контроля за соблюдением норм привоза продуктов (транспортировка продуктов, сопроводительная документация на пищевые продукты), наличие нормативно-технической и технологической информации на изготавливаемые блюда.

В ходе проверки установлено:

Скоропортящиеся продукты завозятся ежедневно: молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Безопасность, безвредность и качество всей продукции, подтверждается сертификатами соответствия и гигиеническими сертификатами.

В сопроводительных документах на скоропортящуюся продукцию прописаны дата и время выработки, а также дата и конечный срок реализации.

Изготовление продукции осуществляется в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства (технологические карты, содержащие рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции).

Подписи членов комиссии: Председатель:

Сопредседатель:

Члены комиссии:



Коноплева М.С.

Головкина С.А.

Коурова И.Ю.

Петрова О.Ф.

Ковина Е.В.





Акт проверки

организации питания и эффективности системы питания

13 января 2025 года

Нами, комиссией в составе: председатель комиссии, представитель родительской общественности Коноплева М.С., сопредседатель комиссии, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания учащихся в 2024-2025 учебном году Головкиной С.А.; члены комиссии: Петрова О.Ф. – председатель профкома гимназии, Ковина Е.В. – специалист по кадрам, Коурова И.Ю. – заместитель директора гимназии по безопасности, была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
температурный режим готовых блюд;
внешний вид и вкус приготовленной еды.

В ходе проверки комиссия установила:

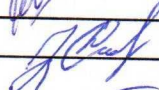
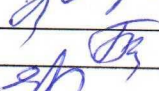
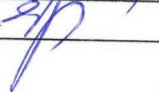
1. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется диспетчером по питанию, проводится бракераж готовой продукции.
2. Продукция хранится в приспособленных помещениях.
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
4. В столовой гимназии ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
5. Температурный режим выдаваемых блюд – соблюдается.
6. Блюда имеют привлекательный внешний вид и соответствуют вкусовым качествам.

Подписи членов комиссии:

Председатель:

Сопредседатель:

Члены комиссии:

	Коноплева М.С.
	Головкина С.А.
	Коурова И.Ю.
	Петрова О.Ф.
	Ковина Е.В.



Утверждаю

Директор МАОУ Гимназии № 104

Т. М. Галимова

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

12 февраля 2025 года

Нами комиссией в составе: председатель комиссии, представитель родительской общественности Коноплева М.С., сопредседатель комиссии, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания учащихся в 2024-2025 учебном году Головкиной С.А.; члены комиссии: Петрова О.Ф. – председатель профкома гимназии, Ковина Е.В. – специалист по кадрам, Коурова И.Ю. – заместитель директора гимназии по безопасности, была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей, питающихся за плату;

стоимость питания: за счет средств родительской платы;

ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;

условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;

обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 1061 человек, из них:

количество детей, организованно питающихся составляет 1023 человек;

количество детей, получающих льготное питание, составляет 461 человека обучающихся в 1-4 классах, 85 человек обучающихся в 5-11 классах;

2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется дополнительное питание (выпечка).

Родительская плата за питание вносится через личный кабинет на лицевой счет каждого ребенка.

3. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество закупаемых продуктов питания контролируется диспетчером по питанию, проводится бракераж готовой продукции.

4. Продукция хранится в приспособленных помещениях.

5. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

6. Укомплектованность штатной численности школьной столовой – 100%.

7. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

8. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы по проверке

комиссия предлагает:

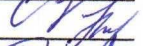
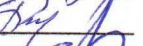
- разнообразить ассортимент блюд в дополнительном питании учащихся старших классов.
- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Подписи членов комиссии:

Председатель:

Сопредседатель:

Члены комиссии:

 Коноплева М.С.
 Головкина С.А.
 Коурова И.Ю..
 Петрова О.Ф.
 Ковина Е.В.