

# АКТ

проведения проверки комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

12.09.2022 года

№1

## Цель проверки:

Санитарно-техническое состояние производственных помещений пищеблока и столовой.  
Соответствие реализуемых блюд с утверждённым меню.  
Организация и контроль за питанием обучающихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания).

## Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А., Киричек М.А., Мархель Н.М., Горлова Л.И.

составили акт в том, что была проведена проверка соответствия реализуемых блюд с утверждённым меню, контроль за питанием

Результаты проверки: 1. Санитарно-техническое состояние производственных помещений –удовлетворительное, полы и оборудование чисты. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован. Хранится отдельно. Персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств, имеет специальную чистую одежду, ветоши для мытья, дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Столовой посуды и приборов в достатке, замена испорченных приборов и посуды проводится по мере необходимости.

2. Проверен ассортимент продуктов и меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Наличие порций соответствует количеству присутствующих учащихся, Блюда соответствуют меню и граммам.

3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно, педагоги сопровождают свои классы, график приёма пищи соблюдается. Учащиеся 1-4 классов (начальные) и 5-9 классов(старшие) питаются организованно по графику, все дети имеют индивидуальную салфетку для мытья рук, моют руки с мылом.

Вывод: 1.По результатам проверки установлено, что замечаний Санитарно-технического состояния производственных помещений пищеблока не выявлено.

2.Блюда соответствуют утверждённому меню.

3. Педагоги следят за организованным питанием учащихся.

Председатель комиссии: Конарева Л.Я. 

Члены комиссии: Жадан В.А. 

Киричек М.А. 

Мархель Н.М. 

Горлова Л.И. 



## АКТ

проведения проверки комиссией по контролю за организацией питания обучающихся  
КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

06.10.2022 года

№2

Цель проверки:

Контроль наличия списка обучающихся на предоставление горячего питания 1-9  
классы.

Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А., Киричек М.А., Мархель Н.М., Горлова Л.И.

составили акт в том, что была проведена проверка предоставления горячего питания  
учащимся 1-9 классов. В школе обучается 93 ребёнка, из них 4 обучается на дому,  
получают сухой паёк. Детям, проживающим в школе- интернате предоставлено  
бесплатное 5-ти разовое сбалансированное питание, приходящие питаются 2 раза (обед  
и полдник) Утверждён директором школы-интерната график питания учащихся.  
Диетическая медицинская сестра следит за организацией питания в школе, в том числе  
за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и  
приготовлением готовой пищи. Имеется 10-ти дневное утверждённое меню.

Для мытья рук в столовой установлены 3 умывальные раковины, у каждого учащегося  
личная салфетка. Педагоги и медицинский работник следят за соблюдением личной  
гигиены.

Вывод: В КГБОУ «БОШИ» организовано предоставление питания учащимся с 1-9 класс.

Комиссия признала работу школьной столовой и организацию питания  
удовлетворительной.

Председатель комиссии: Конарева Л.Я. 

Члены комиссии: Жадан В.А. 

Киричек М.А. 

Мархель Н.М. 

Горлова Л.И. 



## АКТ

проведения проверки комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

16.12.2022 года

№3

Цель проверки: организация и контроль питания обучающихся (соблюдение графиков питания, культура обслуживания).

Технология приготовления, закладка продуктов и выхода блюд.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А., Киричек М.А., Мархель Н.М., Горлова Л.И.

В ходе проверки установлено:

1. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами, при раздаче пищи.
2. Организация питания: в обеденном зале для каждого класса накрыт стол, посадочных мест детям хватает. Учащиеся пришли в столовую по графику. График утверждён директором школы-интерната. Для мытья рук имеется 4 раковины, жидкое мыло, у каждого ребёнка личная салфетка. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи, столы моются горячей водой с добавлением моющих средств. Педагоги следят за культурой питания учащихся.
3. На момент проверки контрольное блюдо и меню в зале имеются.
4. Соблюдаются правила обработки, приготовления сырья и условия хранения обработанных пищевых продуктов.
5. Соблюдается рецептура закладки и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой.

Предложения:

Ежедневно соблюдать требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, и разнообразию меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Председатель комиссии: Конарева Л.Я. 

Члены комиссии: Жадан В.А. 

Киричек М.А. 

Мархель Н.М. 

Горлова Л.И. 



## АКТ

проведения проверки комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

19.01.2023 года

№ 4

Цель: Обеспечение разнообразия школьного меню.

Контроль качества и количества приготовленной пищи согласно меню.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А., Киричек М.А., Мархель Н.М., Горлова Л.И.

Составили настоящий акт в том, что 19.01 2023года членами комиссии по контролю за питанием проведена проверка обеспечения разнообразия школьного меню, качество приготовленной пищи согласно меню.

При организации питания обучающихся соблюдаются требования, установленные нормативными документами.

В рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты, рыба, молоко и молочные продукты, фрукты, овощи, соки, кондитерские и т.д. На завтраки чаще всего в меню каша, хлеб с маслом, сыром.

Блюда соответствуют утверждённому меню. По опросам учащихся обед нравится детям.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи в объёме: порционные блюда – в полном объёме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г. порционные вторые блюда, биточки, котлеты оставляют поштучно.

Комиссия отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Вывод: блюда соответствуют утверждённому меню;

проводить педагогам и родителям беседы о полезном правильном питании;

медицинскому работнику школы-интерната ежедневно контролировать выдачу готовых блюд.

Председатель комиссии: Конарева Л.Я. 

Члены комиссии: Жадан В.А. 

Киричек М.А. 

Мархель Н.М. 

Горлова Л.И. 



АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

« 15 » 03 2023 г.

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Конарева Л.Я  
Члены комиссии: Жадан В.А, Мархель Н.М, Горлова Л.И, Киричек М.А

составили настоящий акт о том, что 15 марта в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.  
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует нормам СанПиН
Весовое соотношение блюд	соответствует нормам
Вкусовые качества готового блюда	хорошо
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует утвержденному меню

свежая  
мелкая еда  
рыба с  
с овощами.  
квашеная  
перси-  
салат из  
кв. капусты  
квашеный  
из свеклы  
хлеб

Организация питания:

при питании соблюдаются нормы утвержденных СанПиНом, впитываются впитываются все виды продуктов, в пункте отбирается с перерывами коммерция за готовое продукции, но едят сами делают ил перебивать итд в столовой.

С актом комиссии ознакомлен работник столовой \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: Конарева Л.Я. \_\_\_\_\_

Члены комиссии: Жадан В.А. \_\_\_\_\_

Мархель Н.М. \_\_\_\_\_

Горлова Л.И. \_\_\_\_\_

Киричек М.А. \_\_\_\_\_



## АКТ

проведения проверки комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

28.04.2023 года

№ 6

Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, рабочей одежды.

Соблюдение норм по калорийности и массе готовых блюд.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А., Киричек М.А., Мархель Н.М., Горлова Л.И.

На момент проверки установлено:

Работниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические правила: персонал столовой имеет чистую одежду, лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды, электрическим оборудованием. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Наличие порций соответствует количеству присутствующих учащихся. Блюда соответствуют меню и граммам (проведено контрольное взвешивание) Медицинский работник следит за организацией школьного питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовления готовой пищи, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Выводы и предложения: В школе-интернате организовано питание для 1-9 классов По результатам проверки санитарно-технического состояния производственных помещений пищеблока и столовой нет. Блюда соответствуют согласно утверждённому меню.

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А.

Киричек М.А.

Мархель Н.М.

Горлова Л.И.

С актом ознакомлена шеф-повар

Н.В.Игнатовская