

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «05» сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.

Яценко Н.Д.- представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 5 сентября 2022 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Филе цыпленка запеченое 75 г, макаронные изделия отварные с маслом сливочным 200/7,5, зефир 23г, хлеб ржано-пшеничный 26г - соответствуют заявленному весу, чай с лимоном 200/15/7, а вот овощи натуральные свежие (помидоры) не соответствуют заявленному весу (26, 24, 32г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиН в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Обратить внимание на вес помидоров и хлеба .
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.
3. Продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.


Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»


Н.Д.Сысоева
Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «28» сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 28 сентября 2022 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Филе горбуши запечённое 75 г, пюре картофельное 150 г, пряники шоколадно-ореховые 39г, бобовые отварные (горошек зеленый консервированный) 10г, компот из свежих яблок, а вот хлеб ржано-пшеничный не соответствует заявленному весу (38, 36, 42 г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиН в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для организма во время учебного процесса.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «12» октября 2022 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;
Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 28 сентября 2022 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Жаркое по-домашнему (свинина) 50/125, овощи натуральные свежие (огурцы) 30г, хлеб ржано-пшеничный 28г - соответствуют заявленному весу, чай с сахаром 200г, а вот апельсин свежий не соответствуют заявленному весу (142, 138, 132г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Обратить внимание на ассортимент в меню (батон и хлеб одновременно)
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «28» октября 2022 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 28 октября 2022 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Бобовые отварные (горошек зеленый консервированный) 10г, гуляш (свинина) 40/40, каша рассыпчатая гречневая 140г – не соответствует заявленному весу (135, 130, 145 г. т.д.), бифидогурт фруктовый «Славянский» 150г, хлеб ржано-пшеничный 27г - соответствуют заявленному весу. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиН в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «11» ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 11 ноября 2022 года в 13.50 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной 250/10, плов «Школьный» из цыплят-бройлер 50/125, напиток ягодный (из компотной смеси) 200, батон пшеничный 30 соответствуют заявленному весу, а вот овощи натуральные свежие (огурцы) не соответствуют заявленному весу (26, 24, 32г и т.д), хлеб ржано-пшеничный не соответствует заявленному весу (38, 36, 28 г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Обратить внимание на вес огурцов и хлеба .
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.
3. Продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д. Сысоева

Е.М. Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «29» ноября 2022 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 29 ноября 2022 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Запеканка из творога с молоком сгущенным 100/35,1, кофейный напиток с молоком 200, яблоко свежее (порциями) 100 - соответствуют заявленному весу. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева
Е.М.Перелечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «13» января 2023 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 13 января 2023 года в 13.50 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной -250/5 гр., плов «Школьный» из цыплят-бройлер – 20/50 гр., чай с сахаром - 200 гр., печенье «Молочное» - 10 гр., хлеб ржано-пшеничный -43 гр. соответствуют заявленному весу.
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Обратить внимание на ассортимент в меню (батон и хлеб одновременно)
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева
Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «24» января 2023 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 24 января 2023 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.


В ходе проверки комиссия установила:


1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и о директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Котлета из свинины – 50 гр., рис отварной – 120 гр., бутерброд с рыбой сл/с (форель) – 15/20 гр., чай с сахаром – 200 гр., - соответствуют заявленному весу, а вот хлеб ржано-пшеничный не соответствуют заявленному весу (15 г, 16, 20 и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.


1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.


Члены комиссии по питанию:


Серенко Е.В. 

Зубарева А.А. 

Голицына М.М. 

Киселева Е.В. 

Палубенко Т.Е. 

Яценко Н.Д. 

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Перелечко



АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «6» февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;
Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;
составили настоящий акт в том, что 6 февраля 2023 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд.
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом сливочным – 200/10, бутерброд с сыром (16/5/35), чай с сахаром - соответствуют заявленному весу, а вот груши не соответствуют заявленному весу (110 г, 100 г, 158 г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для организма во время учебного процесса.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «20» февраля 2023 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;
Палубенко Т.Е.- учитель начальных классов,
Яценко Н.Д.- представитель школьного родительского комитета;
составили настоящий акт в том, что 20 февраля 2023 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Бобовые отварные (кукуруза консервированная) – 20г, Филе цыпленка запеченное – 75г, макаронные изделия отварные с маслом сливочным – 130/6,5г, чай с сахаром, зефир – 23г – соответствуют заявленному весу, а вот хлеб ржано-пшеничный не соответствуют заявленному весу (30 г, 42, 49 и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В. 
Зубарева А.А. 
Голицына М.М. 
Киселева Е.В. 
Палубенко Т.Е. 
Яценко Н.Д. 

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством
Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д.Сысоева
Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «7» марта 2023 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;
Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 7 марта 2023 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.


В ходе проверки комиссия установила:


1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд: Котлета «Школьная» (свинина) 50г, рис отварной – 110г, чай с сахаром - соответствуют заявленному весу, а вот хлеб ржано-пшеничный, бутерброд с рыбой сл/с (форель) не соответствуют заявленному весу (20/25, 21 г, 28 г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.


1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.


Члены комиссии по питанию:


Серенко Е.В. 

Зубарева А.А. 

Голицына М.М. 

Киселева Е.В. 

Палубенко Т.Е. 

Яценко Н.Д. 

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д. Сысоева

Е.М. Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «20» марта 2023 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов,

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 20 марта 2023 года в 13.50 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Бобовые отварные (кукуруза консервированная) – 10г, суп картофельный – 250г, котлета «Дальневосточная» (минтай, свинина) 75г, рис отварной – 150г, чай с сахаром - 200 гр., батон пшеничный – 20г, хлеб ржано-пшеничный -25 гр. соответствуют заявленному весу, а вот груша свежая (70г) не соответствует заявленному весу – 78г, 64г, 82г.
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Обратить внимание на ассортимент в меню (батон и хлеб одновременно)
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав.производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Переpečко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «6» апреля 2023 г

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 6 апреля 2023 года в 10.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

2. Наличие достаточного количества посуды.

3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.

4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.

5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд: Бефстроганов 30/30, рис отварной – 150г/120, чай с сахаром, бутерброд с повидлом 10/15, бобовые отварные (кукуруза консервированная) – 20г – соответствуют заявленному весу, а вот хлеб ржанопшеничный не соответствуют заявленному весу (15 г, 16, 20 и т.д).

6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.

7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиН в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д.Сысоева
Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «21» апреля 2023 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голыцина М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 21 апреля 2023 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

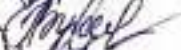
1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Плов (свинина) 55/110г, биоюгурт фруктовый «Славянский» 150г, хлеб ржанно-пшеничный – 44г – соответствуют заявленному весу.
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиН в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для организма во время учебного процесса.

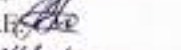
Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В. 

Зубарева А.А. 

Голыцина М.М. 

Киселева Е.В. 

Палубенко Т.Е. 

Яценко Н.Д. 

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д. Сысоева
Е.М. Перелечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «3» мая 2023 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов;

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 3 мая 2023 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала;
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи;
- качество приготовленной и выдаваемой пищи;
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню;
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Овощи натуральные свежие (помидоры) – 15г, плов «Школьный» - 50/125г, чай с сахаром – 200г, хлеб ржано-пшеничный 36г, блинчики п/ф с начинкой – 81г – соответствуют заявленному весу.
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для организма во время учебного процесса.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д.Сысоева
Е.М.Перепечко

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «23» мая 2023 года

Комиссия в составе:

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;

Палубенко Т.Е. – учитель начальных классов.

Яценко Н.Д. – представитель школьного родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что 23 мая 2023 года в 13.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала.
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи.
- качество приготовленной и выдаваемой пищи.
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню.
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной – 250г/5, филе минтая запеченное 60г, пюре картофельное 170г, напиток из варенья – 200г, батон пшеничный 20г, хлеб ржано-пшеничный 27г, печенье «Молочное» - 20г – соответствуют заявленному весу.
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

Предложение и рекомендации.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для организма во время учебного процесса.

Члены комиссии по питанию:

Серенко Е.В.

Зубарева А.А.

Голицына М.М.

Киселева Е.В.

Палубенко Т.Е.

Яценко Н.Д.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав. производством

Директор МБОУ «СОШ №46»

Н.Д.Сысоева

Е.М.Переучко