

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ г. Керчи РК
«СПШ №19 с углубленным
изучением английского языка
им. Д.С. Калинина»



О.В. Плетнёв
2025 г.

А К Т

ПРОВЕРКИ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №19 с углубленным изучением
английского языка имени Д.С. Калинина»

Комиссия в составе: председатель Плетнёв О.В. - директор

члены комиссии: Тарелкина Л.И. - зам. директора по УВР

Проскуракова Т.В. – зам. директора по АХЧ

Овсянникова С.В. – член бракеражной комиссии

24 февраля 2025 г. проверила организацию горячего питания и соблюдение санитарно-гигиенических норм в школьной столовой.

В ходе проверки установлено, что выполняются натуральные нормы питания обучающихся в полном объеме:

- выход готовых блюд соответствует нормам, утвержденным в технологических картах;
- на все блюда разработаны технологические карты;
- соблюдаются технологии приготовления блюд и сроки реализации готовой продукции;
- выполняются требования к содержанию отдельных цехов пищеблоков, а также хранению спецодежды работников пищеблоков;
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями;
- ведется журнал бракеража готовой продукции;
- осуществляется бракераж за продуктами и продовольственным сырьем, поступающим в школьную столовую;
- используются дезинфицирующие средства для обработки рук работниками пищеблоков;
- соблюдается инструкция для мытья кухонной и столовой посуды;
- инвентарь промаркирован и соответствует реальному использованию;
- имеются должностные инструкции работников пищеблока;
- соблюдаются требования к хранению продуктов питания, в том числе сроки хранения, температура, их товарное соседство;
- своевременно проводятся поверки технологического и весоизмерительного оборудования.

Предложения и рекомендации:

1.Заведующей производством Савченко А.А.:

- осуществлять систематический контроль за производством и санитарно-гигиеническими нормами в школьной столовой;
- не допускать выдачу готовых блюд с низкой температурой;
- контролировать наличие кипяченой воды, с целью обеспечения питьевого режима;
- контролировать наличие головных уборов у работников пищеблока;
- неукоснительно соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ г. Керчи РК

«СПЦ №19 с углубленным изучением английского языка им. Д.С. Калинина»

О.В. Плетнёв

2025 г.



А К Т

ПРОВЕРКИ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №19 с углубленным изучением
английского языка имени Д.С. Калинина»

Комиссия в составе: председатель Плетнёв О.В. - директор

члены комиссии: Тарелкина Л.И. - зам. директора по УВР

Проскуракова Т.В. – зам. директора по АХЧ

Овсянникова С.В. – член бракеражной комиссии

24 февраля 2025 г. проверила организацию горячего питания и соблюдение санитарно-гигиенических норм в школьной столовой.

В ходе проверки установлено, что выполняются натуральные нормы питания обучающихся в полном объеме:

- выход готовых блюд соответствует нормам, утвержденным в технологических картах;
- на все блюда разработаны технологические карты;
- соблюдаются технологии приготовления блюд и сроки реализации готовой продукции;
- выполняются требования к содержанию отдельных цехов пищеблоков, а также хранению спецодежды работников пищеблоков;
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями;
- ведется журнал бракеража готовой продукции;
- осуществляется бракераж за продуктами и продовольственным сырьем, поступающим в школьную столовую;
- используются дезинфицирующие средства для обработки рук работниками пищеблоков;
- соблюдается инструкция для мытья кухонной и столовой посуды;
- инвентарь промаркирован и соответствует реальному использованию;
- имеются должностные инструкции работников пищеблока;
- соблюдаются требования к хранению продуктов питания, в том числе сроки хранения, температура, их товарное соседство;
- своевременно проводятся поверки технологического и весоизмерительного оборудования.

Предложения и рекомендации:

1.Заведующей производством Савченко А.А.:

- осуществлять систематический контроль за производством и санитарно-гигиеническими нормами в школьной столовой;
- не допускать выдачу готовых блюд с низкой температурой;
- контролировать наличие кипяченой воды, с целью обеспечения питьевого режима;
- контролировать наличие головных уборов у работников пищеблока;
- неукоснительно соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

2.Классным руководителям, дежурным учителям:

- систематически следить за соблюдением правил личной гигиены обучающимися (мыть руки перед едой);
- контролировать прием пищи обучающимися;
- контролировать прием пищи обучающимися льготной категории.

3. Тарелкиной Л.И. - зам. директора по УВР, ответственному за организацию питания:

- осуществлять контроль за организацией питания обучающихся, контролировать прием пищи обучающимися льготной категории.

Председатель комиссии



Плетнёв О.В

Члены комиссии:

Тарелкина Л.И.

Проскурякова Т.В.

Овсянникова С.В.

Ознакомлена

Зав.проект. Савченко А.А.

