

АКТ № 9
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
 обучающихся

от 16.05.2014 года

Комиссия в составе: Черосовой Е.Н., Комаровой Ю.И.,
Копыловой Е.Н., Курдюмовой Л.В., Корниловой О.В.

составили настоящий акт в том, что 16 мая в 12⁴⁰ - 13⁰⁰
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует нормам
Весовое соответствие блюд	соответствует нормам
Вкусовые качества готового блюда	соответствует нормам
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует нормам

Организация питания: Оберенковой зал чистой, столы чистые
клетке в оберенковой зал для канцелярии класса
макробактерии срезанные стол, раскладочный лист
дети хвалят, все классное руководство
оказывают помощь в наведении чистоты
санитарной обстановки специальной

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Санитарное состояние столовой без замечаний
- 2) необходимо проводить работу по уборке
- 3) соблюдать нормы и требования личной гигиены

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством

Муромцов
 подпись ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

[Подписи членов комиссии]

АКТ № 8

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 11.04.2024 года

Комиссия в составе: Колпаковой Ю.А., Корнеевой О.В., Федосовой В.К., Трапезниной О.К., Курдюмовой Л.В.

составили настоящий акт в том, что 11 апреля в 12⁴⁰-13⁰⁰ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
 Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует норме
Весовое соответствие блюд	соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	соответствуют требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует норме

Организация питания: соблюдены санитарно-гигиенические требования к работе пищеблока, сроки хранения и своевременного использования продуктов соблюдается. В ходе осмотра было приготовлено пищеблоком. Организация процесса питания детей в норме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Проверить и массово руководителем
- 2) Провести беседу с персоналом
- 3) в правильной манере гигиены

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством

Подпись

Курдюмова Л. В.
ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Подпись

Подпись

АКТ № 7
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 14.03.2014 года

Комиссия в составе: Герасова Е.Н., Коренева О.В.,
Кудряшова Л.В., Шапкин О.М., Колпаева Ю.А.

составили настоящий акт в том, что 14 марта в 12⁴⁰-13⁰⁰
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	в пределах нормы
Весовое соответствие блюд	соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	соответствуют норме
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	приготовленные блюда соответствуют норме

Организация питания: Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил, по массе порций, температура подачи и энергетической ценности. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с температурной картой. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Комиссия к работникам
- 2) столовой претензий не имеет
- 3) _____

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством _____

подпись

Коренева О.В. Л.И.
ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Герасова Е.Н. Коренева О.В. Шапкин О.М.

АКТ № 6
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 9.02.2024 года

Комиссия в составе: Черошова Е.Н., Корнилова О.В., Колпаева М.А., Кудряшова Л.В., Тюменцева О.Н.

составили настоящий акт в том, что 9 февраля в 11⁴⁰ - 12⁰⁰ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует норме
Весовое соответствие блюд	соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	соответствует норме
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда, представленные для проверки, полностью соответствуют меню

Организация питания:

График питания детей соблюдается. У входа в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона для рук. Сервировка столов для учащихся осуществляется по количеству учащихся, внебюджетное. Система столовых приборов соответствует норме. Контроль меню кухни соответствует вводимым нормам организации.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Ответственной за организацию
- 2) кухне вести контроль за питанием
- 3) во время оформления меню для кухни

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством

Муромов

подпись

ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Колпаева
Кудряшова
Тюменцева

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 11.12.2023 года

Комиссия в составе: Терехова Е.Н., Колпакова Ю.А.,
Котелова Е.Н., Курьянова Л.В., Коренева О.В.

составили настоящий акт в том, что 11 декабря в 1140-12⁰⁰
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует норме
Весовое соответствие блюд	соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	соответствует норме
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют меню на 11.12.2023

Организация питания: Для каждого класса назначаются отдельные столы, посуда имеет реж. хвостик. Все классные руководители сопровождают свои классы. Питание организовано для всех обучающихся. Цвет, запах соответствует норме, хлеб нарезан на дольки, не мучной.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) принести реж. хвостик
- 2) реж. хвостик с пробиркой
- 3) металл.

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством Журицкая Курьянова Л.В.
подпись ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Зурч - Гит Куф.
Ж Куф.