

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 1

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 12 » 09 2023 г.

Завтрак

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Кодинцова Алина Александровна
2. Алишета Виктория Сергеевна
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой все в порядке
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдаются
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 15-20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд ншеюбедна
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) все в порядке
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании уведомлены

В результате проверки установлено:

Все прекрасно!

Подпись членов комиссии:

Алина Кодинцова А.А.
Алишета В.С.

Утверждаю:
директор МАОУ СОШ №16
И.Н. Ревенко



АКТ № 2

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 19 » 09 2023 г.

завтрак

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Науменко К.А.
2. Велиценко Р.А.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой да
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися да
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд да
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 0%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд да
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) да
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информирован

В результате проверки установлено:

всем установленным требованиям соответствует режим питания установлен.

Подпись членов комиссии:

Р.А. Науменко
К.А. Науменко / Науменко



Утверждаю:
директор MAOU SOSh №16
И.Н. Ревенко

АКТ № 3

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «21» 09 2013 г.

МРГ

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Щащенко Ч.С
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню имеется
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися хорошее
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд есть
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) дд
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд есть
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) удовлетв.
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

есть соответствие хорошему санитарно-техническому состоянию столовой в хорошем состоянии

Подпись членов комиссии:

Ч.Щащенко



Утверждаю:

директор MAOU SOSh No 16

И.Н. Ревенко

АКТ № 4

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh No 16

от « 21 » 09 2023 г.

обед

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Богова И.С.
2. Извелова Г.Е.
3. Едакина Ю.В.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню исполняется
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися исполняется
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд хорошее
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 23-25%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд исполняется
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) вполне удовлетворено
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информирована

В результате проверки установлено:

еда соответствует нормам
гигиены

Подпись членов комиссии:

И. Бог
И. Изв
И. Еда



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 5

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 26 » 09 2023 г.

завтрак

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Залмишева К.А.
2. Кабанкова М.С.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой на окнах пыль
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися да
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 0%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов имеются
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) многие предпочитают сугарники
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информируют

В результате проверки установлено:

еда подана горячей, вкусно. Но очень сильный пыль и на нескольких окнах паутина.

Подпись членов комиссии:

М. Кабанкова

Залмишева



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 6

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 26 » 09 2023 г.

завтрак

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Метименко Д.С.
2. Мальшикова Л.О.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой в порядке составлены
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдены
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд составлено
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) в целом удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании присутствует

В результате проверки установлено:

Блюда поданы не остывшими вусице, внешне вышесредне аппетитно.

Подпись членов комиссии:

Л.О. Мальшикова

Д.С. Метименко



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 7

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «28» 09 2023.

обед

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Железняк О.И.
2. Минишова А.В.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой отличное
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдены
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в наличии
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 25%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд сделаны
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) удовлетворена
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании сформируют

В результате проверки установлено:

В столовой меню, его визуальное меню
разнообразное, переводят в федерис

Подпись членов комиссии:

Железняк О.И.
Минишова А.В.



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 8

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «28» 08 2023 г.

обед

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Ковалева ТН
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой отличное
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися да
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд да
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 25%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд да
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) да
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

Все в порядке, меню утвено, все продуманно и проведено.

Подпись членов комиссии:

Ковалева

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 9



проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от «05» 10 2023 г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе:

1. Родашко О.Н.
2. Мереджанян М.М.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой без замечаний
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдаются
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов шеф-повара
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) со слов учителей - все доволен
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании _____

В результате проверки установлено:

Все правила соблюдены, в столовой чисто, еда вкусная!

Подпись членов комиссии:

Мереджанян М.М.
Родашко О.Н.