



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 26

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 30 » 11 2023 г.

обед
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Цветкова С.Ф.
2. Бескоровайная М.Н.
3. _____
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой положительное
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися выполняют
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд форма имеется, состояние аккуратное
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 со слов имеются
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) в целом положительное
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Очень важно, в результате проверки нарушений не выявлено.

ФИО и подпись членов комиссии:

Цветкова С.Ф. Етвкт
Бескоровайная М.Н. Бскрф



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

№ 16 И.Н. Ревенко

АКТ № 25

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «18» 11 2023 г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Савицкая Ольга Николаевна
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой +
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися +
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд да
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) до 20%
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) +
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

Столовая чистая, еда горячая, вкусная, персонал доброжелательной

ФИО и подпись членов комиссии:

Савицкая О.Н.



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

АКТ № 24

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 28 » 11 2023 г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Черненко В.А.
- 2.
- 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) до 20%
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 правила пищевой безопасности для нормального питания дейят в данной столовой

ФИО и подпись членов комиссии:

Черненко В.А. [подпись]



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № д3

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 23 » 11 2023г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Назарько Марина Владимировна
2. Куринченко Татьяна Викторовна
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соответствует
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 19%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов имеется

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 не всецело удовлетворены

В результате проверки установлено:

замечаний нет, еда вкусная

ФИО и подпись членов комиссии:

Назарько М.В.

Куринченко Т.В.

Утверждаю:
директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 13

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 21 » 11 2023 г.

завтрак
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Левкович Е.С.
2. Наумова С.В.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню +
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдают
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеются
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 со шоб имеются
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании 100%

В результате проверки установлено:

Все понравилось. В столовой чисто, блюда разнообразные. Сотрудники вежливые.

ФИО и подпись членов комиссии:

Л

Левкович Е.С.

СВ Наумова С.В.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 22

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 21 » 11 2023 г.

завтрак
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Кропачева С.А.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
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 исполняется
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 исполняется
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 100%

В результате проверки установлено:

Всё понравилось: пища
столовая, разнообразие блюд, особенно
вкусно готовят сотрудники.

ФИО и подпись членов комиссии:

Кропачева С.А.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Евенко

АКТ № 21

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 14 » 11 2023 г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Сивоконь Яна Александровна
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
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) ≈ 20 %
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов имеютя
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) в целом, хорошо
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

Питание детей соответствует всем нормам и требованиям.

ФИО и подпись членов комиссии:

Сивоконь Яна Александровна



Утверждаю:

директор MAOU СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 20

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU СОШ № 16

от « 9 » 11 2023 г.

обед

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Тумиль Светлана Александровна
- 2.
- 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) 20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов сотрудников
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 да

В результате проверки установлено:

Еда готовится поваром, и на внешний вид и на вкусовые качества.

ФИО и подпись членов комиссии:

Тумиль С.А.
И.И.



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 19

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 07 » 11 2023г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Силера Анна Владимировна
2. Сердюк Юлия Николаевна
3. _____
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

Всё замечательно. Дети кушают с удовольствием.

ФИО и подпись членов комиссии:

Силера А.В. Силер
Сердюк Ю.Н. С