



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 70

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 08 » 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Кудряшова Юлия Александровна
2. _____
3. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню 99
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися 99
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд 99
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в. процентах) 18%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд с. акт имеет
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) удовлет.
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании с.б

В результате проверки установлено:

В столовой нет, сотрудники в санитарной одежде, имеют перчатки на руках, блюда подаются горячими в соответствии с меню.

ФИО и подпись членов комиссии:

Кудряшова Ю.А.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 71

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 8 » 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Парийская Ана Константиновна
2. Чибикова Ольга Григорьевна
- 3.

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 на высоком уровне

В результате проверки установлено:

еда вкусная, корочка; заморозки нет.

ФИО и подпись членов комиссии:

Парийская А.К.
Чибикова О.Г.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 72

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся
в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 08 » 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Темлянская СМ
- 2.
- 3.

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 имеются
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд +
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 +
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) довольны
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информируются

В результате проверки установлено:

все согласно нормативам,
еда вкусная, не нравится
соленая и корейская морковь

ФИО и подпись членов комиссии:

СМ - Темлянская СМ



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 43

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «08» 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Колтух СВ
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошо
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдено
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в.процентах) ≈ 18%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд имеются
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 информированы

В результате проверки установлено:

Еда вкусная, готовится по нормативам.
Не соблюдены Санитарные нормы
соблюдены

ФИО и подпись членов комиссии:

Колтух СВ

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 74

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 13. » 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Сидорова И.П.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

условия хорошие, еда вкусная, согласно нормам.

ФИО и подпись членов комиссии:

Сидорова И.П.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 75

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 13 » 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Симиря А.В.
2. Сергеев Ю.И.
- 3.

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 соблюдаются
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд одежда в наличии, идеальное состояние
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в:процентах) не более 20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов инспекции
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) ребята очень довольны ассортиментом
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

условие и качество горячего питания
для учащихся на высшем уровне

ФИО и подпись членов комиссии:

Симиря А.В. Сир
Сергеев Ю.И. Серг

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 76

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся
в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 21 » 05 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Нормова Л.В.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

еда низкокалорийная, тёплая, по вкусу - замечательно!

ФИО и подпись членов комиссии:

Нормова - Нормова

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 77

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся
в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 21 » 05 2021 г.

обед

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Сивокань Ана Александровна
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой отлично
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) 22%
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:

Питание соответствует меню и требованиям к питанию
учащихся

ФИО и подпись членов комиссии:

Сивокань А.А.