



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 38

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 31 » 01 2024 г.

обед

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Сокол Анна Васильевна
2. Резько Наталья Александровна
- 3.

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) 25%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд не ведется
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 +

В результате проверки установлено:

питание соответствует стандартам, в столовой чисто, блюда теплые, имеются этикетки, на вкус вкусные.

ФИО и подпись членов комиссии:

Александр Сокол АВ.  
Александрова И.А.

Утверждаю:  
директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 37

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 31 » 01 2024 г.

\_\_\_\_\_ (завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Крючкова Анна Витальевна
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) 20-25%
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 вкусно и полезно

ФИО и подпись членов комиссии:

Крючкова А.В. [подпись]

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 36

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 31 » 01 2024 г.

завтрак

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Колесова Е.В.
2. Жокачук О.Г.
- 3.

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 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 есть

В результате проверки установлено:

питание горячее, вкусное, питательно

ФИО и подпись членов комиссии:

Колесова Е.В.  
Жокачук О.Г.



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 35

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 31 » 01 2024 г.

завтрак

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Старосельская Екатерина Викторовна
- 2.
- 3.

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 есть
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) удовлетворительно
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании есть

В результате проверки установлено:

питание хорошее, вкусно

ФИО и подпись членов комиссии:

Старосельская Е.В. Шмиг

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 34

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от 25 » 01 2024 г.

обед  
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Мамуратова О.В.
2. Мамко О.Г.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой соответствует нормам
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соот. нормам
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 имеется
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) согласно опросу обучающихся удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании имеется

В результате проверки установлено:

Меню циклическое, соответствует информации на сайте школы. Санитарно-тех. состояние зала соответствует нормам. Температурный режим хранения блюд соблюдается.

ФИО и подпись членов комиссии:

Мамко О.Г.

Мамуратова О.В.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 33

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 25 » 01 2024г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Романюк А.М.
- 2.
- 3.

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 шеф-повара
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:

мбачие переоборудовано, вычено, хранилось корректно, температура блюд соответствует нормам

ФИО и подпись членов комиссии:

Романюк А.М. [подпись]



Утверждаю:

директор MAOU COШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 32

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU COШ № 16

от « 18 » 01 2024 г.

завтрак  
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

- Муромникова А.А.
- 
- 

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

- Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
- Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдаются
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд присутствует
- Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 30%
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд составляются
- Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) в целом все удовлетворены
- Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

указаны типичные удовлетворены  
за исключением предлагаемых  
солений (слишком соленые)

ФИО и подпись членов комиссии:

Муромникова А.А.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_