



Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 53

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 14 » 03 2024г.

обед

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Куриченко Т.В.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

Вкусно готовят повара, в результате проверки нарушений не выявлено.

ФИО и подпись членов комиссии:

Куриченко Т.В. [подпись]

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.И. Ревенко



АКТ № 54

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 14 » 03 2024 г.

обед
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Цветкова Е.А.
- 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 соблюдается
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
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 со слов имеются
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) все хорошо
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Все очень вкусно!

ФИО и подпись членов комиссии:

Цветкова Е.А. Цвет



Утверждаю:

директор MAOU SOSh No 16

И.Н. Ревенко

АКТ № 55

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh No 16

от «19» 03 2024 г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Маковка Ольга 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) 18-20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии
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 да

В результате проверки установлено:

В столовой чисто и уютно. Питание согласно меню. Еда горячая и вкусная, приготовлена с душой!!!

ФИО и подпись членов комиссии:

Маковка О.В. Мауф



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 56

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 19 » 03 2024.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Чабалева Е.В.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой полностью
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися выполняют
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд форма чистая, состояние аккуратное
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 полностью
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Всё отмечено в акте корректно,
нарушений не выявлено

ФИО и подпись членов комиссии:

Чабалева Е.В.



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

АКТ № 57

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 19 » 03 2024.

обед
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

- Бартиков О.Г.
-
-

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

- Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
- Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошее
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися удовлетворительно
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в наличии, чистая
- Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 25-30%
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии
- Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) удовлетворена
- Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:
в пищеблоке нет меню, видео, персонал обучен

ФИО и подпись членов комиссии:

О.Г. Бартиков



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

АКТ № 58

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «21» 03 2024 г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Тимшукнае Марина Сергеевна
- 2.
- 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 да
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)
в целом удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информировано

В результате проверки установлено:

Соответствует энергетическому меню,
разнообразие блюд

ФИО и подпись членов комиссии:

Тимшукнае М. С.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 59

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 21 » 03 2024 г.

обед
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Чрюшова А.В.
- 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 имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) ок 20%
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) куют с удовольствием
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Замечаний нет, вкусно

Потребовала чтоб сладкий из бюджетного меню
просьба ввести в детское меню. А так же
убрать соевое мясо и заменить его мясом.

ФИО и подпись членов комиссии:

Чрюшова А.В.



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

АКТ № 60

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 21 » 03 2024 г.

обед

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Тютчева Ю.И.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

Еда соответствует норме. Санитарно-техническое состояние столовой в отличном состоянии.

ФИО и подпись членов комиссии:

Тютчева Ю.И. [подпись]

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 61

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 21 » 03 2024 г.

Обед
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Шереметова ИА
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню совпадает
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошо
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися хорошо
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 10
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд имеется
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 информированы

В результате проверки установлено:

Вопросов не выявлено, все в порядке

ФИО и подпись членов комиссии:

Шереметова ИА Шуль