

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 69

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

от «15» 04 2024 г.

обед

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Ашарарьева И. А.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню Да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой Соответствует
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) 16%
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) Довольствовались
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании Объясняют

В результате проверки установлено:

В столовой система
обедов меньше, все по санитарным
нормам.

ФИО и подпись членов комиссии:

Ашарарьева И. А.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 68

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от «25» 04 2024 г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Жуковичко Всеволод Сергеевич
- 2.
- 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 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) 15%
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) хорошо
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Все нормы соответствуют.

ФИО и подпись членов комиссии:

Жуковичко В.С. Жукович

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 67

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 25 » 04 2024 г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Радченко Людмила Сергеевна
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню - соответствует

2. Санитарно-техническое состояние зала столовой - соответствует

4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися - соответствует

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%

7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд - соответствует

8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) хорошо

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании всесторонне информировано!

В результате проверки установлено:

завтрак соответствует меню, вкус отличный, сан. состояние помещений соответствует нормам / внешне чистота и порядок

ФИО и подпись членов комиссии:

Радченко Л.С.



Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 66

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 25 » 04 2024 г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Конесова ев
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой соответствует
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) 16
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) удовлетворительно со слов ребенка
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

еда высушена, теплая, чистая столовая

ФИО и подпись членов комиссии:

Конесова ев

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 65

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 17 » 04 2024г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Наушова Светлана Владимировна
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой норма
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) ≈ 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 довольно
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

меню разнообразное, все вкусно!

ФИО и подпись членов комиссии:

Наушова С.В. [подпись]

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 64

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 04 » 04 2024 г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Шабанова С.В.
- 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 хорошие
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) удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании проинформированы

В результате проверки установлено:

Посещение столовой оставило
приятное впечатление. Еда вкусная.
Чисто.

ФИО и подпись членов комиссии:

С.В. Шабанова

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 63

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 02 » 04 2024 г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Мирошникова А.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 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) 18-20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд ср. проб имеется
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) в целом обучающиеся удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании есть

В результате проверки установлено:

данная проверка прошла успешно в хорошем состоянии, всё чисто. Все блюда соответствуют меню. Всё вкусно.

ФИО и подпись членов комиссии:

А.А. Мирошникова

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 62

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 2 » 04 2024 г.

Завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Балахнина Е. Т.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой хорошо
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 имеются
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) в целом довольны
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Условия для приема пищи детей
соблюдаются, еда стандартизована.

ФИО и подпись членов комиссии:

Балахнина Е. Т.