

Утверждаю:  
директор МАОУ СОШ №16  
И.Н. Ревенко

АКТ № 31

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 25 » 12 2023 г.

(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Барткович О.Г.
- 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
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) ~ 15-20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд никогда
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 проводятся мероприятия

В результате проверки установлено:

уменьшить количество сахара в блюдах  
всего есть две мыльницы и  
обработка рук

ФИО и подпись членов комиссии:

Барткович О.Г.

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 30

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 23 » 12 2023 г.

\_\_\_\_\_ (завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Маковна О.В.
- 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 хорошее
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 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:

В помещении столовой чисто, приятные ароматы пищи, еда всегда вурчал и горячая, соблюдаются меры гигиены.

ФИО и подпись членов комиссии:

Маковна О.В.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 29

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 19 » 12 2023 г.

[Signature]  
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Мирямова ИА
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

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 в комплекте
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) хорошее
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

есть выбор, меню, в меню, разное  
горячее, курсовые салаты

ФИО и подпись членов комиссии:

Мирямова ИА

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 28

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 19 » 12 2023 г.

обед  
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Чурюмова А.В.
- 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 хорошее
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в наличии, чистая
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 со слов 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 да

В результате проверки установлено:

помещение чистое, еда вкусная, персонал опрятен

ФИО и подпись членов комиссии:

А.В. Чурюмова



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 27

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «19» 12 2023г.

Завтрак  
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Кобалева Татьяна Павловна
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

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) ~20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со столов 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 информированы

В результате проверки установлено:

При соблюдении сан-тех требований стандарта и соблюдении режима обучающимися, блюда соответствуют санитарному меню в соответствии с нормами

ФИО и подпись членов комиссии:

Кобалева Т.П.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Утверждаю:  
директор МАОУ СОШ №16  
И.Н. Ревенко



АКТ № 26

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 11 » 12 2023 г.

Завтрак  
(завтрак/обед)

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

- Мирошниково, Анна Анатольевна
- 
- 
- 
- 

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

- Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
- Санитарно-техническое состояние зала столовой всё в порядке
- 
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдается
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует
- Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 15%
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд имеется
- Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) дети довольны
- Информированность родителей и детей о здоровом питании увеличена

**В результате проверки установлено:**

Питание детей на хорошем уровне.  
Наблюдается улучшение качества питания  
по сравнению с предыдущими годами.

ФИО и подпись членов комиссии:

Мирошниково, А.А.