

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 32

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 18 » 03 2025г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1 Лобина
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

Питание соответствует требованиям по температура-
туре подачи, качеству и вкусовым требованиям
детей.

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1 [подпись]



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 33

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от «18» 03 2024г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

- 1. Родитель 1
- 2. Родитель 2
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

- 1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
- 2. Санитарно-техническое состояние зала столовой удовлетворительно
- 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) 13%
- 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) удовлетворены
- 9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Еда хорошего качества, очень довольны питанием.

ФИО и подпись членов комиссии:

- Родитель 1
- Родитель 2

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 34

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 18 » 03 2024г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1
- 2.
3. Родитель 2

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой чистое
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдается
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в наличии имеется
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 1/0
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) качеством блюд удовлетворены
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информируется

В результате проверки установлено:

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1

Родитель 2



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

АКТ № 35

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU COШ № 16

от « 19 » 03 2025г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1 ^{А.}
- 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 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 имеющей
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:

Санитарные нормы соблюдаются, блюда
горячие в пределах нормы, питательные
вкусные, разнообразное меню.

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1
[подпись]