

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 17

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 15 » 11 2024г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1 А.В.
- 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) 15-18%
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) хорошие
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

Всё в порядке, сотрудники, накормили своевременно

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 18

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 15 » 11 2024г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. СРодитель 13

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) 10-30%

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)

удовлетворена

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

В столовой приятно находиться, гигиена, подача блюд производится своевременно.

ФИО и подпись членов комиссии:

СРодитель 1 И

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 19

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 15 » 10 2024г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да

2. Санитарно-техническое состояние зала столовой соответствует норме

4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися да

5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд есть

6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 15%-18%

7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд состав, имеются

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

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании высокая

В результате проверки установлено:

Меню соответствует заявленному, температура еды в пределах нормы

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1

Утверждаю:

директор MAOY COШ №16

И.Н. Ревенко



АКТ № 19/1

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOY COШ № 16

от « 15 » 11 2024г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню Да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой Да, отличная!
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися Соблюдаются
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд форма соответствует требованиям СанПиНа
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 15-19%
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) Меню разнообразное. Дети сат и аспидея!
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информированы

В результате проверки установлено:

Много блюд производится 4 блюда. На завтрак и обед. Много в ассортименте: в основном гречка и курица и картошка и гарниры: макароны, рис, капуста! Я очень доволен! Все очень вкусно! Спасибо шефу! Желая всем здоровья! Нам всем детям понравился! Спасибо большое всем организаторам, поварам, работникам школы. Материальное спасибо от родителей!

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1



Утверждаю:

директор MAOU SOSh №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 20

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой MAOU SOSh № 16

от « 28 » 11 2024г.

завтрак
(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню +

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 +

6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) около 18%

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) довольны

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании информируется регулярно

В результате проверки установлено:

еда вкусная, все понравилось

ФИО и подпись членов комиссии:

М. Родитель 1

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 21

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 28 » И 2024г.

обед

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. к Родитель 1

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

еда очень нравится детям. Во время контроля недостатков не обнаружены

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1