

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.И. Ревенко

АКТ № 43



проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 06 » 05 2025г.

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
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдаются
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд присутствует.
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) около 15%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в калории.
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) отзывы положительные.
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании достаточные.

В результате проверки установлено:

Чистая столовая, вкусная еда.

Всё нравится.

ФИО и подпись членов комиссии:

и Родитель 1

Утверждаю:



АКТ № 42

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

от « » 2025г.

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 соответствует
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 в наличии
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 со слов шеф-повара
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 столовой чисто, блюда по температуре
соответствуют требованиям.

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1

Утверждаю:



директор МАОУ СОШ №16

И.И. Ревенко

АКТ № 41

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 06 » 06 2025г.

Завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель, 1 Б

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню +

2. Санитарно-техническое состояние зала столовой +

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) 18-20%

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

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

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

Все соответствует правилам и требованиям

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1

РД



Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 40

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ №16

от « 06 » 05 2025г.

обед

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. С. Родитель 1

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да

2. Санитарно-техническое состояние зала столовой положительно

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) 25%

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)

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

ФИО и подпись членов комиссии:

С. Родитель 1
