

АКТ

проверки качества предоставления питания Общественной комиссией

От 30 сентября 2022 года

Директор ЛГ МАОУ «СОШ№1» Шахматова Н.В.

Члены комиссии: Шайнурова И.А., Седова Е.М., Голубева А.С., Янтовская О.Н., Фаизова Ж.В., Миннихметова Луиза

составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: **30.09.2022** в **8.50**

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню соответствует
- 2) Предложено меню: да (да нет)

Блюда: 7-11 лет: бутерброд с маслом, сосиски отварные, макаронные изделия отварные, чай с лимоном. (меню прилагается)

учащихся в возрасте от 7 до 11 лет; от 12 и старше- завтрак (завтрак или обед)

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

| Блюдо | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
|-----------------------------|-----------------|------------------------|
| Бутерброд с маслом | 10/30 | 10/30 |
| Сосиски отварные | 120 | 120 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 150 |

При дегустации провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

Бутерброд с маслом соответствуют

Сосиски соответствует

Макаронные изделия соответствует

Чай соответствует

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Столы чисто вымыты и протерты насухо. Тарелки и стаканы без сколов.

6) Техника безопасности (полы в столовой скользкие или нет; Соблюдение ТБ при раскладке горячей пищи и.д)

Полы в столовой помыты, нескользкие. При раскладке пищи работниками столовой соблюдается техника безопасности.

7) Визуальный осмотр обучающихся (заколоты ли волосы у девочек, мытье рук перед входом в столовую; правила поведения и другое)

Членами комиссии отмечается, что все обучающиеся моют руки, обрабатывают дезсредством и только потом входят в столовую. Волосы у девочек заколоты или заплетены. Каждый класс заходит вместе с классным руководителем. Соблюдаются нормы поведения во время приема пищи. Есть дети, которые имеют маску. Все сотрудники столовой и классные руководители в масках.

8) Наличие проб, заполненные журналы, температурный режим хранения продуктов.

Школьным фельдшером заполнены все журналы. Проверены пробы. Температурный режим хранения продуктов в холодильниках. Проверена форма сотрудников столовой, масочный режим. Все соответствует.

Предложения нет

Замечания нет

Комиссия:

Директор школы: [подпись] Н.В. Шахматова

Заместитель директора: [подпись] И.А. Шайнурова

Ответственная за организацию питания: [подпись] Е.М. Седова

Педагог-организатор по оздоровительной работе [подпись] А.С. Голубева

Представители родительской общественности: [подпись] О.Н. Янговская

[подпись] Ф.В. Фаилова

Представитель в состав комиссии от обучающихся [подпись] Луиза Миннихметова

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой: [подпись]

АКТ

проверки качества предоставления питания Общественной комиссией

От 15 декабря 2022 года

Директор ЛГ МАОУ «СОШ№1»: Шахматова Н.В.

Члены комиссии: Шайнурова И.А., Седова Е.М., Голубева А.С., Фаизова Ж.В., Янговская О.Н., Миннихметова Луиза

составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: **15.12.2022 в 11.30**

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню соответствует
- 2) Предложено меню: да (да нет)

Блюда: 7-11 лет: бутерброд с сыром, каша молочная манная с маслом, чай с молоком, киви. (меню прилагается)

учащихся в возрасте от 7 до 11 лет- завтрак (завтрак или обед)

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

| Блюдо | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
|-------------------------------|-----------------|------------------------|
| Бутерброд с сыром | 25/30 | 25/30 |
| Каша молочная манная с маслом | 150/10 | 150/10 |
| Чай с молоком | 150/50/15 | 150/50/15 |

При дегустации провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

Бутерброд с сыром соответствуют

Каша манная соответствует

Чай соответствует

Киви - соответствует

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Столы чисто вымыты и протерты насухо. Тарелки и стаканы без сколов.

6) Техника безопасности (полы в столовой скользкие или нет; Соблюдение ТБ при раскладке горячей пищи и.д)

Полы в столовой помыты, нескользкие. При раскладке пищи работниками столовой соблюдается техника безопасности.

7) Визуальный осмотр обучающихся (заколоты ли волосы у девочек, мытье рук перед входом в столовую; правила поведения и другое)

Членами комиссии отмечается, что все обучающиеся моют руки, обрабатывают дезсредством и только потом входят в столовую. Волосы у девочек заколоты или заплетены. Каждый класс заходит вместе с классным руководителем. Соблюдаются нормы поведения во время приема пищи. Есть дети, которые имеют маску. Все сотрудники столовой и классные руководители в масках.

8) Наличие проб, заполненные журналы, температурный режим хранения продуктов.

Школьным фельдшером заполнены все журналы. Проверены пробы. Температурный режим хранения продуктов в холодильниках. Проверена форма сотрудников столовой, масочный режим. Все соответствует.

Предложения нет

Замечания нет

Комиссия:

Директор школы: Н.В. Шахматова

Заместитель директора: И.А. Шайнурова

Ответственная за организацию питания: Е.М. Седова

Педагог-организатор по оздоровительной работе А.С. Голубева

Представители родительской общественности: О.Н. Янтовская

Ф.В. Фаизова

Представитель в состав комиссии от обучающихся Луиза Миннихметова

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой:

АКТ

проверки качества предоставления питания Общественной комиссией

От 28 марта 2023 года

Директор ЛГ МАОУ «СОШ№1»: Шахматова Н.В.

Члены комиссии: Шайнурова И.А., Седова Е.М., Голубева А.С., Фаизова Ж.В., Янговская О.Н., Миннихметова Луиза

составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: **28.03.2023 в 11.30**

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню соответствует
- 2) Предложено меню: да (да нет)

Блюда: 7-11 лет: огурцы свежие порциями, тефтели в соусе, картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб северный. (меню прилагается)

учащихся в возрасте от 7 до 11 лет- завтрак и завтрак без лактозы (завтрак или обед)

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

| Блюдо | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
|-------------------|-----------------|------------------------|
| Огурцы свежие | 60 | 60 |
| Тефтели с соусом | 100 | 100 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 200/15 |
| Картофельное пюре | 150 | 150 |
| Хлеб северный | 30 | 30 |

При дегустации провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

Огурцы свежие соответствуют

Тефтели с соусом соответствуют

Чай соответствует

Картофельное пюре - соответствует

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Столы чисто вымыты и протерты насухо. Тарелки и стаканы без сколов.

6) Техника безопасности (полы в столовой скользкие или нет; Соблюдение ТБ при раскладке горячей пищи и.д)

Полы в столовой помыты, нескользкие. При раскладке пищи работниками столовой соблюдается техника безопасности.

7) Визуальный осмотр обучающихся (заколоты ли волосы у девочек, мытье рук перед входом в столовую; правила поведения и другое)

Членами комиссии отмечается, что все обучающиеся моют руки, обрабатывают дезсредством и только потом входят в столовую. Волосы у девочек заколоты или заплетены. Каждый класс заходит вместе с классным руководителем. Соблюдаются нормы поведения во время приема пищи. Есть дети, которые имеют маску. Все сотрудники столовой и классные руководители в масках.

8) Наличие проб, заполненные журналы, температурный режим хранения продуктов.

Школьным фельдшером заполнены все журналы. Проверены пробы. Температурный режим хранения продуктов в холодильниках. Проверена форма сотрудников столовой, масочный режим. Все соответствует.

Предложения нет

Замечания нет

Комиссия:

Директор школы: Н.В. Шахматова

Заместитель директора: И.А. Шайнурова

Ответственная за организацию питания: Е.М. Седова

Педагог-организатор по оздоровительной работе: А.С. Голубева

Представители родительской общественности: О.Н. Янтовская

Ф.В. Фаизова

Представитель в состав комиссии от обучающихся: Луиза Миннихметова

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой: _____

АКТ

проверки качества предоставления питания Общественной комиссией

От 25 мая 2023 года

Директор ЛГ МАОУ «СОШ№1»: Шахматова Н.В.

Члены комиссии: Шайнурова И.А., Седова Е.М., Голубева А.С., Фаизова Ж.В., Янтовская О.Н., Миннихметова Луиза

составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: **25.05.2023** в **12.20** обед

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню соответствует
- 2) Предложено меню: да (да нет)

Блюда: 7-11 лет: салат из кукурузы, борщ из свежей капусты, мясо духовое, напиток лимонный, хлеб дарницкий, пшеничный. (меню прилагается)

учащихся в возрасте от 7 до 11 лет- обед (завтрак или обед)

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

| Блюдо | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
|---------------------------|-----------------|------------------------|
| Салат из кукурузы | 60 | 60 |
| Мясо духовое с картофелем | 200 | 200 |
| Напиток лимонный | 200 | 200 |
| Хлеб дарницкий | 30 | 30 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |

При дегустации провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

Салат из кукурузы соответствуют

Мясо с картофелем соответствуют

Чай соответствует

Борщ - соответствует

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Столы чисто вымыты и протерты насухо. Тарелки и стаканы без сколов.

6) Техника безопасности (полы в столовой скользкие или нет; Соблюдение ТБ при раскладке горячей пищи и.д)

Полы в столовой помыты, нескользкие. При раскладке пищи работниками столовой соблюдается техника безопасности.

7) Визуальный осмотр обучающихся (заколоты ли волосы у девочек, мытье рук перед входом в столовую; правила поведения и другое)

Членами комиссии отмечается, что все обучающиеся моют руки, обрабатывают дезсредством и только потом входят в столовую. Волосы у девочек заколоты или заплетены. Каждый класс заходит вместе с классным руководителем. Соблюдаются нормы поведения во время приема пищи. Есть дети, которые имеют маску. Все сотрудники столовой и классные руководители в масках.

8) Наличие проб, заполненные журналы, температурный режим хранения продуктов.

Школьным фельдшером заполнены все журналы. Проверены пробы. Температурный режим хранения продуктов в холодильниках. Проверена форма сотрудников столовой, масочный режим. Все соответствует.

Предложения нет

Замечания нет

Комиссия:

Директор школы: Н.В. Шахматова

Заместитель директора: И.А. Шайнурова

Ответственная за организацию питания: Е.М. Седова

Педагог-организатор по оздоровительной работе А.С. Голубева

Представители родительской общественности: О.Н. Янтовская

Ф.В. Фаизова

Представитель в состав комиссии от обучающихся Луиза Миннихметова

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой: _____