

Акт № 1

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 15 » 09 20 22 г.

Комиссия в составе Лебезева С.С., Профшина И.Ю.,
Красова Е.В., Лысакова М.А., Федорова Г.И.,
Фокина А.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено что школьная столовая соответствует
требованиям, предъявляемым нормативным
актами. Оценки работ школьной столовой
признаются хорошо

Подписи членов комиссии:

И.Красова Лысакова Мария Александровна
Профшина Ирина Кривина
Лебезева Светлана Сергеевна
Красова Евангелина Викторовна
Фокина Александра Владимировна

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 30 » 09 2022 г.

Комиссия в составе : Чернова Анна Александровна
Артюкова Елизавета Николаевна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено, что питание соответствующее, теплос, всё чисто, аккуратно. Особенно понравилось, что хорошо соблюдаются правила подачи еды сотрудниками и так же они соблюдают и чистоту. Все документы есть, подписаны и скреплены.

Подписи членов комиссии:

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 14 » 10 20 22 г.

Комиссия в составе

Кривобобовой Валентина Ивановна
Кашкина Елена Ивановна
Мельникова Мария Александровна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено Блюда соответствуют меню,
график приема пищи имеется, соблюда-
ется. Санитарное состояние
обеденного зала соответствует
требованиям. Блюда теплые,
посуда без сколов и трещин.

Подписи членов комиссии:

Кривобобова В.И. *Мел*
Кашкина Е.И. *Скажу*
Мельникова М.А.

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 17 » 11 20 22 г.

Комиссия в составе

Романовская В.Е.
Федорова Г.М.
Погорелова М.Н.
Фролова М.В.
Клементьева В.М.



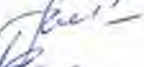


Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню, в наличии имеется график приема пищи. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках. Продукты, сырье поступает с документацией о качестве. Организовано горячее питание обучающихся. Блюда теплые. Соблюдаются правила личной гигиены.

Подписи членов комиссии:

Романовская В.Е. 
Федорова Г.М. 
Погорелова М.Н. 
Клементьева В.М. 
Фролова М.В. 

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 02 » 12 20 22 г.

Комиссия в составе

Кривобоква Р.И. 48
Ермишова С.Н. 42
Турханова Е.П. 45
Курочкина О.В. 4а


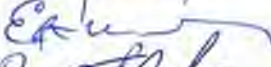


Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено реализуемые блюда соответствуют утвержденному
меню. В наличии график приема пищи. Санитарное
состояние пищеблока, обеденная мебель
соответствует санитарным нормам и правилам, на
присутствует документация, подтверждающая
качество и безопасность продуктов. Организовано
горячее питание обучающихся. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания. Блюда теплые. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

Подписи членов комиссии:

Кривобоква Р.И. 
Ермишова С.Н. 
Турханова Е.П. 
Курочкина О.В. 

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 10 » 01. 20 19 г.

Комиссия в составе

Ловица Н.В. 7а
 Никитина Т.С. 2а
 Николаев Д.В. 6г
 Кривошова В.П. 7б

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено

что питание соответствующее, теплое,
 все чисто, аккуратно. Удешна порадовано, что
 хорошо соблюдены правила подачи еды сотрудниками
 и так же они выдают кофе и фрукты детям.
 Все документация есть, с подписями и с печатью.

Подписи членов комиссии:

Ловица Н.В. [подпись]
 Никитина Т.С. [подпись]
 Николаев Д.В. [подпись]
 Кривошова В.П. [подпись]

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 17 » Ок 20 13 г.

Комиссия в составе
Лебедева Е.В., Трофимов М.Ю., Крашова Е.В.,
Алексеева И.А.; Куррова Т.И., Фомина А.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки установлено что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативными актами. Оценка каждой школьной столовой "хорошо"

Подписи членов комиссии:
[Подписи]

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 09 » 03 2023 г.

Комиссия в составе

Сивкова А.Т.
Маковой Е.А.
Журовой Т.И.
Морозенковой Е.С.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено школьная столовая соответствует
требованиям, предъявляемым нормативными
документами (документация). Соблюдаются все
санитарные нормы и правила.
Документация предоставленного продукта имеется.
Предоставленные блюда соответствуют утвержденному
меню. Меню и меню поваров актуальны

Подписи членов комиссии:



проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 31 » марта 20 2023 г.

Комиссия в составе

Колесникова Е.И.
Литвинова Н.В.
Мамингерова Т.С.
Сорова Н.В.

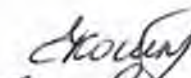
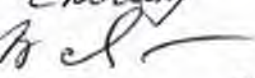
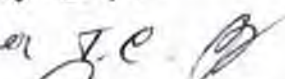

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено метами есть требования замечательные
(Са.Пиц). какими мы, сервис есть
хорошая. блюда соответствуют са.Пиц и учитывают
меню. работники есть содержат
все требования. В качестве мы. Документы
не полностью продуманы в меру.

Подписи членов комиссии:

Колесникова Е.И. 
Литвинова Н.В. 
Мамингерова Т.С. 
Сорова Н.В. 

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 6 » 04 2023 г.

Комиссия в составе

Кайнова Н.А.
 Федорова Т.М.
 Фролова И.В.
 Федотова А.А.

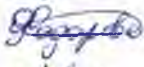
Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено что в школьной столовой соответствует утвержденному меню, график приема пищи имеется, сотрудниками пищеблока работают в специальной одежде и перчатках, блюда подаются теплыми, дети мыют руки перед приемом пищи

Подписи членов комиссии:

 Кайнова Н.А.
 Федорова Т.М.
 Фролова И.В.
 Федотова А.А.

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 13 » 04 20 13 г.

Комиссия в составе

Мишурова Ирина Вячеславовна
Чернова Ирина Ивановна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- ✓ 1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
- ✓ 2. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п).
- ✓ 3. Условия правил личной гигиены обучающимися.
- ✓ 4. Наличие и состояние одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.
- ✓ 5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
- ✓ 6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
- ✓ 7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

В результате проверки

установлено

всё понравилось, очень вкусно.
особенно котлета, рассольник, картофельный супчик
Помещение столовой соответствует санитарным нормам, работники одеты в спец. одежду. Посуда чистая, без сколов

Подписи членов комиссии:



проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

от « 20 » 04 20 23 г.

Комиссия в составе

Красилова С.Н.
Фурьева Т.И.
Аннишинов Л.К.

Жигунова И.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню
2. В наличии имеется график приема пищи.
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует правилам. На столах салфетки.
4. Сотрудники пищеблока в специальной одежде, перчатках.
5. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в школьную столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
6. Организовано горячее питание обучающихся.
7. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего питания.
8. Блюда теплые.
9. Соблюдаются правила личной гигиены обучающихся.

В результате проверки

установлено что работниками пищеблока в специальной одежде, перчатках соблюдены все санитарные нормы по предоставлению горячего питания обучающимся. В пищеблоке

Подписи членов комиссии:

Красилова С.Н.
Фурьева Т.И.
Аннишинов Л.К.
Жигунова И.В.