

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от "25" октября 2023 г.

Комиссия в составе:

Караваева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

составила настоящий акт в том, что «25» октября 2023 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ № 30. Время проверки: 15 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует норме
Весовое соответствие блюд	Соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует норме

Организация питания:

Вся еда была осуществлена вовремя.
Всё соответствовало норме
Созданы условия для соблюдения детьми личной гигиены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Организовать проверку школьной столовой в 2 квартала 2023-2024 учеб. года
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Члены комиссии: Караваева Н.Н.
Кочурова О.Б.

Никулин А.С.

С актом комиссии ознакомлены: _____

Оценочный лист

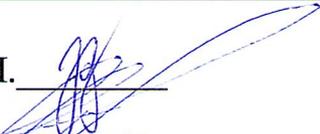
Дата проведения проверки: 25.10.2023.

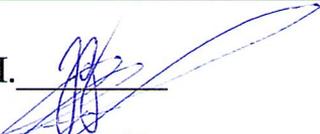
Инициативная группа, проводившая проверку:

Караваяева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

п/п	Вопрос		Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
		да, но без учета возрастных групп	
		Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	
		Нет	+
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления одителей и детей месте?	Да	+
		Нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	4
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да, по всем дням	+
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да	+
		Нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	4
		Нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	4
		Нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не	Да	
		Нет	4

	менее месяца ?		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии ?	Да	+
		Нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да	+
		Нет	
12	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	
		Нет	+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	+
		Нет	
14	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	
		Нет	+
15	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Да	
		Нет	+
16	Имели ли факты выдачи детям остывших блюд?	Да	
		Нет	+
17	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да	+
		Нет	

Караваева Н.Н. 

Никулин А.С. 

Кочурова О.Б. 

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от "27" 12 2023 г.

Комиссия в составе:

Каравалева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

составила настоящий акт в том, что « 27 » 12 2023 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ № 30. Время проверки: 15 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует норме
Весовое соответствие блюд	Соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует норме

Организация питания:

Меню составлено в соответствии с требованиями, прав. и мин. значений, уч. в. (соль, сахар, специи) Работники столовой своевременно следят за качеством и количеством блюд, соблюдая в норме санитарную гигиену.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Организовать проверку школьной столовой в 3 четверти 2023-2024 уч года
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Члены комиссии: Каравалева Н.Н.
Кочурова О.Б. *О.Б. Кочурова*

А.С. Никулин

Никулин А.С.

Н.Н. Каравалева

С актом комиссии ознакомлены: _____

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 27.12.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Караваева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

п/п	Вопрос		Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	4
		да, но без учета возрастных групп	
		Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	4
		Нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да	4
		Нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	4
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да, по всем дням	4
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да	4
		Нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	4
		Нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	4
		Нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не	Да	4
		Нет	

	менее месяца ?		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии ?	Да	4
		Нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да	4
		Нет	
12	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	
		Нет	4
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	4
		Нет	
14	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	
		Нет	4
15	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Да	
		Нет	4
16	Имели ли факты выдачи детям остывших блюд?	Да	
		Нет	4
17	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да	4
		Нет	

Караваева Н.Н. 

Никулин А.С. 

Кочурова О.Б. 

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от "18" марта 2024 г.

Комиссия в составе:

Караваева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

составила настоящий акт в том, что «18» марта 20 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ № 30. Время проверки: 20 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

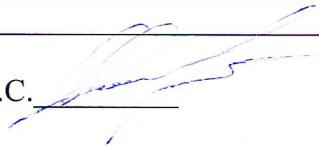
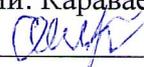
Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует норме
Весовое соответствие блюд	Соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	Хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует норме

Организация питания:

Минифабрика пиццы соответствует норме, Рыбная столовая соответствует современно.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Организовать проверку школьной столовой в 4 четверти 2023-2024 уч года
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Члены комиссии: Караваева Н.Н.  Никулин А.С. 
Кочурова О.Б. 

С актом комиссии ознакомлены: _____

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 18.03.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Караваева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

п/п	Вопрос		Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
		да, но без учета возрастных групп	
		Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	
		Нет	+
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления одителей и детей месте?	Да	+
		Нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	+
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да, по всем дням	+
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да	+
		Нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	+
		Нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	+
		Нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не	Да	
		Нет	+

	менее месяца ?		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии ?	Да	+
		Нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да	+
		Нет	
12	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	
		Нет	+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	+
		Нет	
14	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	
		Нет	+
15	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Да	
		Нет	+
16	Имели ли факты выдачи детям остывших блюд?	Да	
		Нет	+
17	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да	+
		Нет	

Караваева Н.Н. 

Никулин А.С. 

Кочурова О.Б. 

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от "23" мая 2024 г.

Комиссия в составе:

Караваяева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

составила настоящий акт в том, что «23» мая 2024 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ № 30. Время проверки: 20 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует норме
Весовое соответствие блюд	Соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	Хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует норме

Организация питания:

Работы будут выполняться своевременно. Организован метод для снятия рук перед приемом пищи.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1)

2)

3)

4)

5)

Члены комиссии: Караваяева Н.Н.

Никулин А.С.

Кочурова О.Б.

С актом комиссии ознакомлены:

Оценочный лист

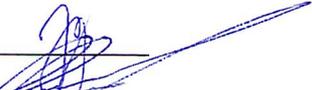
Дата проведения проверки: 23.05.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Караваева Н.Н., Никулин А.С., Кочурова О.Б.

п/п	Вопрос		Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
		да, но без учета возрастных групп	
		Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	+
		Нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да	+
		Нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	+
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да, по всем дням	+
		Нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да	+
		Нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	+
		Нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	+
		Нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не	Да	+
		Нет	

	менее месяца ?		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии ?	Да	4
		Нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да	4
		Нет	
12	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	
		Нет	4
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	4
		Нет	
14	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	
		Нет	4
15	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Да	
		Нет	4
16	Имели ли факты выдачи детям остывших блюд?	Да	
		Нет	4
17	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да	4
		Нет	

Караваева Н.Н. 

Никулин А.С. 

Кочурова О.Б. 