

Акт № 1

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «Ивнянская СОШ №1»

от «22» 09 2022г.

Комиссия в составе:

1. Бармишикова Т.А.
2. Тердова Н.С.
3. Кузьмина А.И.
- 4.
5. родителямишко 50 км Колосова О.Ф. и Накал.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню Да
2. Качество готовой продукции отличное
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное
4. Организация приёма пищи учащимися по утвержденному графику
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид работников столовой соотв. треб. Санэпид
7. Наличие меню (есть, нет) ежедневн, утвержденного
8. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует
9. Причина несоответствия З
10. _____

В результате проверки

установлено: в столовой соблюдены все санитарные требования СанПиН, вторые блюда проверены на соответствие все, нарушений нет. Счета проба приготовленных блюд, приготовлено качественно, соответствует вкусовым качествам претензий к работникам ик. столовой нет.

Члены комиссии:

подпись

Колосова О.Ф. Т.А.
Бармишикова Т.А. Н.С.
Тердова Н.С. А.И.
Кузьмина А.И.

Акт № 2

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «Ивнянская СОШ №1»

от «20» 10 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Куркина А.И.
2. Тордова Н.С.
3. Бармишкова Т.А.
- 4.
5. Коретельникова Саломой Л.В 5вкласс

Провели проверку в столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню Да
2. Качество готовой продукции отличное
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное
4. Организация приёма пищи учащимися по утв. графику
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид работников столовой соответствует требованиям СанПиН
7. Наличие меню (есть, нет) ежедневное, утвержденное
8. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует
9. Причина несоответствия _____
10. _____

В результате проверки

установлено: обед приготовлен с соблюдением технологий, субъективно вкусно и питательно. Все хорошо.

Члены комиссии:

- подпись _____
- Бармишкова Т.А.
- Вьюков Т.Ю.
- Метона В.А.
- Тордова Н.С.

Акт № 3

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «Ивнянская СОШ №1»

от « 17 » 02 20 23 г.

Комиссия в составе:

1. Куркина А.И.
2. Тердова Н.С.
3. Дармашкина Е.Н.
4. Вязов Л.Б.
- 5.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню Да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное
4. Организация приёма пищи учащимися по утвержд. графику
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид работников столовой соответств. треб. Санэпид
7. Наличие меню (есть, нет) ежедневн., утверждённое
8. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует
9. Причина несоответствия ?
- 10.

В результате проверки

установлено: График работы и приёма пищи висит перед входом в столовую, имеются антисептические дозаторы, мыло, обувные коврики. Столы обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами. Пища для детей специальной температур и соответствует всем требованиям качества.

Члены комиссии:

подпись Куркина А.И.
Дармашкина Е.Н.
Вязов Л.Б.
Митонид В.А.
Тердова Н.С.

Акт № 4

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «Ивнянская СОШ №1»

от « 28 » 04 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Куркина А.И.
2. Гердова Н.С.
3. Барышников А.И.
- 4.
5. руководящего Королева О.Т. 9а класс, 10б класс

Провели проверку в столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное
4. Организация приёма пищи учащимися по уб. графику
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид работников столовой соотв. требованиям СанПиН
7. Наличие меню (есть, нет) утвержденное, ежедневное
8. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует
9. Причина несоответствия _____
10. _____

В

результате

проверки

установлено: В день проверки меню утвержденное на этот день соответствует перечисленным санитарным требованиям к рабочему столу, пищеблоку соблюдены в канонич. 2 смены санитария, меню соотв. возрастным требованиям, были проверены вторые блюда на соответствие веса блюда, нарушений нет. Снизилась работа подготовленных блюд, соблюдены качественно.

Члены комиссии:

подпись

Барышников А.И.
Королева О.Т.
Гердова Н.С.
Куркина А.И.