

АКТ

Проверки школьной столовой комиссией родительского контроля по питанию учащихся

От 10 сентября 2024г

Задачи деятельности комиссии родительского контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Председатель-Матвиенко Т.А. директор МОУООШ№11

Торосян В.В. - председатель первичной профсоюзной организации.

Чаплыгина Е.Н. – соц. педагог ответственный по организации питания

Плотникова Е. Г. - член родительского комитета

Глебчук Е.С.- член родительского комитета

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 10 сентября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

Меню на 10.09.2024

№	Меню	Норма (гр.)	Фактически (гр.)	Оценка
Меню для учащихся 1 -4 классов				
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком	152	150	5
2	Кофейный напиток	200	200	4
3	Хлеб пшеничный	20	20	5
4	Яблоко свежее	120	110	5
5	Йогурт 2%	200	200	5
Меню для учащихся 5-9 классов				
1	Огурец свежий	60	60	5
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	4
3	Жаркое по-домашнему	240	235	5

4	Чай с сахаром	200	200	5
5	Хлеб пшеничный	40	40	5
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	5

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке и раздаче блюд персонал пользуется фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. При утилизации пищевых отходов, замачивании и мытье посуды нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 2 недели, промаркированы.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд
9. Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски.

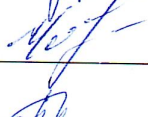
Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

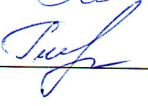
Председатель Матвиенко Т.А. 

Члены комиссии :

Торосян В.В. 

Чаплыгина Е.Н. 

Плотникова Е. Г. 

Глебчук Е.С. 

АКТ

Проверки школьной столовой комиссией родительского контроля по питанию учащихся

От 23 октября 2024г

Задачи деятельности комиссии родительского контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Председатель-Матвиенко Т.А. директор МОУООШ№11

Торосян В.В. - председатель первичной профсоюзной организации.

Чаплыгина Е.Н. – соц. педагог ответственный по организации питания

Плотникова Е. Г. - член родительского комитета

Глебчук Е.С.- член родительского комитета

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 23 октября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

Меню на 23.10.2024

№	Меню	Норма (гр.)	Фактически (гр.)	Оценка
Меню для учащихся 1 -4 классов				
1	Птица тушеный в соусе с отварными макаронными изделиями	250	250	4
2	Какао с молоком	200	200	5
3	Хлеб пшеничный	20	20	5
4	Йогурт 2%	200	200	5
Меню для учащихся 5-9 классов				
1	горошек консервированный	60	60	5
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	5
3	Плов из птицы	90/150	90/145	4

4	Сок фруктовый	200	200	5
5	Хлеб пшеничный	40	40	5
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	5

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке и раздаче блюд персонал пользуется фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. При утилизации пищевых отходов, замачивании и мытье посуды нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 2 недели, промаркированы.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд
9. Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски.

Выводы и предложения:

Качество питания соответствуют нормативным требованиям. Повару Ашихминой И.М. поменять фартук и шапочку.

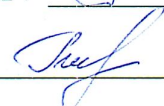
Председатель Матвиенко Т.А. 

Члены комиссии :

Торосян В.В. 

Чаплыгина Е.Н. 

Плотникова Е. Г. 

Глебчук Е.С. 

АКТ
Проверки школьной столовой комиссией родительского контроля
по питанию учащихся

От 14 ноября 2024г

Задачи деятельности комиссии родительского контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Председатель-Матвиенко Т.А. директор МОУООШ№11

Торосян В.В. - председатель первичной профсоюзной организации.

Чаплыгина Е.Н. – соц. педагог ответственный по организации питания

Плотникова Е. Г. - член родительского комитета

Глебчук Е.С.- член родительского комитета

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 14 ноября 2024года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

Меню на 14.11.2024

№	Меню	Норма (гр.)	Фактически (гр.)	Оценка
Меню для учащихся 1 -4 классов				
1	Омлет натуральный	150	150	4
2	Какао с молоком	200	200	5
3	Бутерброд с сыром	30/15/5	30/15/5	5
4	Банан	120	120	5
5	Икра кабачковая	60	70	5
Меню для учащихся 5-9 классов				
1	кукуруза консервированная	60	60	5
2	Борщ с капустой и картофелем	250	250	5
3	Котлеты рубленые из бройлер цыплят	90	85	4
4	Макаронные изделия отварные	150	160	5

5	Сок фруктовый	200	200	5
6	Хлеб пшеничный	40	40	5
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	
8	соус сметанный с томатом	30	30	4

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке и раздаче блюд персонал пользуется фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. При утилизации пищевых отходов, замачивании и мытье посуды нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 2 недели, промаркированы.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд
9. Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски.

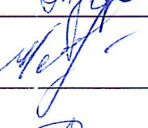
Выводы и предложения:

Качество питания соответствуют нормативным требованиям. При оценке вкуса и внешнего вида блюд сделано замечание: слабо выражен вкус в соусе и слегка подгорели котлеты и омлет.

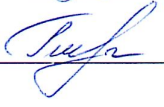
Председатель Матвиенко Т.А. 

Члены комиссии :

Торосян В.В. 

Чаплыгина Е.Н. 

Плотникова Е. Г. 

Глебчук Е.С. 

АКТ

Проверки школьной столовой комиссией родительского контроля по питанию учащихся

От 23 декабря 2024г

Задачи деятельности комиссии родительского контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Председатель-Матвиенко Т.А. директор МОУООШ№11

Торосян В.В. - председатель первичной профсоюзной организации.

Чаплыгина Е.Н. – соц. педагог ответственный по организации питания

Плотникова Е. Г. - член родительского комитета

Глебчук Е.С.- член родительского комитета

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 23 декабря 2024года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

Меню на 23.12.2024

№	Меню	Норма (гр.)	Фактически (гр.)	Оценка
Меню для учащихся 1 -4 классов				
1	Рыба, тушённая в томате с овощами	100	100	5
2	Чай с сахаром и лимоном	207	207	5
3	Хлеб пшеничный	20	20	5
4	Картофель отварной	150	160	5
5	Сыр "Российский"	15	15	5
Меню для учащихся 5-9 классов				
1	Щи из свежей капусты	250	250	5
2	Гуляш из говядины	100	100	5
3	Каша гречневая рассыпчатая	160	160	5
4	Чай с сахаром	200	200	5
5	Хлеб пшеничный	40	40	5

6	Хлеб ржаной	20	20	5
---	-------------	----	----	---

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке и раздаче блюд персонал пользуется фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. При утилизации пищевых отходов, замачивании и мытье посуды нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 2 недели, промаркированы.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд
9. Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски.

Выводы и предложения:

Качество питания соответствуют нормативным требованиям. При оценке вкуса и внешнего вида блюд замечаний нет.

Председатель Матвиенко Т.А. _____ 

Члены комиссии :

Торосян В.В. _____ 

Чаплыгина Е.Н. _____ 

Плотникова Е. Г. _____ 

Глебчук Е.С. _____ 