

Акт № 1

комиссии по контролю организации питания обучающихся МБОУ СОШ №1
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «21» 04 2023 г.

Место проведения: ул. Советский
д. 34 МБОУ СОШ №1

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии: Кауров Алексей Иванович

Члены комиссии:

1. Кауров Алексей Иванович
2. Кауров Алексей Дмитриевич
3. Мисолен Митя Сергеевич

Цель проверки: Проверка соответствия реализуемых блюд в соответствии с утвержденным меню, санитарно-технического содержания обеденного зала, столовой, посуды, мебели.

Результаты проверки: в результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
 - Нарушений на пищеблоке – выявлено/не выявлено
 - Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается
 - Нарушений в зале столовой – выявлено/не выявлено
 - Чистота и целостность столовых приборов – соответствует/не соответствует норме
 - Меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - Вкусовые качества блюд – соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
 - Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке – соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 2 д. (срок хранения 48 часов))
 - Бракеражный журнал готовой продукции – имеется/не имеется
- Претензии по качеству предоставленных блюд не имеются

Нарушение санитарных норм не имеется

Общая оценка организации питания в школьной столовой замечаний не выявлено. Общая оценка - хорошо.

С актом ознакомлен: С.В. Александров заведующий производством

Подписи членов комиссии:

Смирнов А.А.
Иванов А.В.
Петров А.С.

Акт № 2

комиссии по контролю организации питания обучающихся МБОУ СОШ №1
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «21» 04 2023 г.

Место проведения: ул. Тимирязевская
д.13 МБОУ СОШ №1

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии: Кацарева Анастасия Ивановна

Члены комиссии:

1. Кацарева Анастасия Ивановна
2. Кривошея Анастасия Дмитриевна
3. Алексеева Елена Сергеевна

Цель проверки: Проверка соответствия реализуемых блюд в соответствии с утвержденным меню, санитарно-технического содержания обеденного зала, столовой, посуды, мебели.

Результаты проверки: в результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке – выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой – выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов – соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд – соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке – соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2 д. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции – имеется/не имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд не имеют

Нарушение санитарных норм не выявлено

Общая оценка организации питания в школьной столовой не выявлено. Общее качество - хорошо.

С актом ознакомлен: Самуилов А.М. И.О. заведующий производством

Подписи членов комиссии:

Каширова А.И. И.О.

Кранова А.В. И.О.

Мисочка А.С. И.О.

Акт № 3

комиссии по контролю организации питания обучающихся МБОУ СОШ №1
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «21» 04 2023 г.

Место проведения: Уч. Земляной
д. 90 МБОУ СОШ №1

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии: Хайрова Аюстемеш Ибрагимовна

Члены комиссии:

1. Хайрова Аюстемеш Ибрагимовна
2. Хайрова Аюстемеш Ибрагимовна
3. Алишанова Дилра Сергеевна

Цель проверки: Проверка соответствия реализуемых блюд в соответствии с утвержденным меню, санитарно-технического содержания обеденного зала, столовой, посуды, мебели.

Результаты проверки: в результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
 - Нарушений на пищеблоке – выявлено/не выявлено
 - Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается
 - Нарушений в зале столовой – выявлено/не выявлено
 - Чистота и целостность столовых приборов – соответствует/не соответствует норме
 - Меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - Вкусовые качества блюд – соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
 - Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке – соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 2 д. (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции – имеется/не имеется
- Претензии по качеству предоставленных блюд не имеется

Нарушение санитарных норм не выявлено. Оценка -
отлично.

Общая оценка организации питания в школьной столовой хороший лет.
Общая оценка - отлично.

С актом ознакомлен: _____ заведующий производством

Подписи членов комиссии:

Каширова А. И.
Керанов А. Д.
Лисочка А. С.
Сторожикова Н. М.