

Приложение № 2

к приказу 6230  
от 31.06.2017.

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7  
представителями родительского комитета

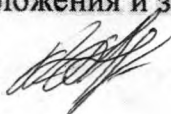
дата 18.11.2022 г.

класс 611 В <sup>4</sup>

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	зал чистый, стены чистые, накрытые.
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	все сотрудники столовой в спец. одежде.
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	2 пакета, мякоть 3 кг, в м. здоровый человек
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	я найму
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	очень хороша (индивидуально для ребенка)
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	прошел обучение, но не все родители следуют

Предложения и замечания

 Карамышев К.С.

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7  
представителями родительского комитета

дата 22.11.2022

класс 6<sup>2</sup>

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала. состояние обеденной мебели, столовой посуды	зал чистой, санитарное состояние удовлетворительное
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников. осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует санитарным требованиям
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	объем не больше 10%
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	в пищеблоке 3-х дневные пробы
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	удовлетворено
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	в полной мере.

Предложения и замечания

Замечаний нет. Все отмечено.

22.11.2022 г.

  
Меня.

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7

представителями родительского комитета

дата 23.11.2022 .

класс 6<sup>б</sup>

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	зона мытья, санитарное состояние удовлетворительное
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует санитарным требованиям
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	объем не больше 10%
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	в холодильнике 3-х дневные пробы
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	удовлетворен
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	в полном объеме

Предложения и замечания

Замечаний нет. Все соответствует.

23.10.2022

*[Handwritten signature]*

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7  
представителями родительского комитета

дата 21.12.2022

класс 2 В

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	соот. соответствует
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соот. соответствует
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	соответствует
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	соответствует
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	удовлетворен
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	через сайт и родительский ком.

Редькина Е. В. *В. В.*

Предложения и замечания

Всё хорошо, дети  
едят хорошо.

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7

Представителями родительского комитета

Дата 02.12.2022

класс 9.б

Перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	соответствует
3. Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	соответствует
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	соответствует
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	соответствует
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд.	удовлетворены
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании.	через сайт и раз. собрания
8. Предложения и выводы по итогам контроля	Все хорошо, никаких замечаний

Лавина Лавина О.А.  
 Александров М.В.



Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7  
представителями родительского комитета

класс 2А

дата 02.12.22г

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала. состояние обеденной мебели, столовой посуды	чисто красиво аккуратно столовая весьма беспретен
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	сотрудники все в спец. одежде. опрятные
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	отходы имеются
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	соответствует
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	не да вкусная в су. овощи не развар втор. блюда тоже хороши
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	информированы

Козлова Л.В.

*[Handwritten signature]*

Предложения и замечания

Замечаний нет.

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7

представителями родительского комитета

дата 8.12.2022

класс 3, 5

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Чисто Красиво аккуратно Столовая полностью убрана
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	сотрудники все в спец. одежде опрятные
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	отходы имеются
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	соответствует
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	пища вкусная в супе овощи не разварены второе блюдо тоже хорошего качества
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	информированы

Карачева

Ю.А. [подпись]

Предложения и замечания

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7


представителями родительского комитета

дата 9.12.2022

класс 3101

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Соответствует Чисто.
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Чисто Красиво Обслуживание Стабильная всем обезопасить
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники все в спецодежде определенное
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы и мусор
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Соответствует
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	Принимать участие в оценке качества и разнообразия наше в школе в школе хорошие
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	Информирование

Руководитель 

Предложения и замечания

Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7  
представителями родительского комитета

дата 15.12.2022г.

класс 3 А  
3,15

перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2 Санитарно-техническое содержание обеденного зала. состояние обеденной мебели, столовой посуды	нет. скамов. соответствует мебель
3 Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников. осуществляющих раздачу готовых блюд	сотрудники в чистой одежде.
4 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	отходов не много
5 Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	проба в холодильнике ниже
6 удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд	питанием удовлет.
7 информирование родителей и детей о здоровом питании	через школьный сайт

Предложения и замечания

Замечаний нет

Исход  
Кузнецов А.Н.



Акт проверки столовой МАОУ СОШ №7

Представителями родительского комитета

Дата 19.12.22г

класс 9<sup>В</sup>, 9<sup>Б</sup>

Перечень вопросов проверки

Критерии проверки	Оценка соответствия
1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Да
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.	чистый зал, чистые столы. Пластики без сколов, чистые
3. Условия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Сотрудники столовой все в спец. одежде
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	Отходов мало
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Соответствует
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд.	Детям нравится, еда вкусная
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании.	Информировали
8. Предложения и выводы по итогам контроля	Предложений нет

Присутс 

Будни на 20.12.22 