

Акт № 4 от 10 03 2023 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе Мосеева С.Ю., Артамонова О.С.,
Ягодский И.В.

составила настоящий акт в том, что 10.03.2023 в 10.00 была проведена
(дата) (время)
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	✓
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	✓
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	✓
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	✓
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	✓
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	✓
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	✓
9	Приготовленные блюда вкусны.	✓
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	✓
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	✓
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	✓
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	✓
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	✓
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	✓
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	✓
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	✓

Примечание: Хотелось бы перенести время
обеда на более позднее время

Вывод: Питание детей организовано
удовлетворительно.

Подписи членов комиссий:

С.Ю. Мосеев / Мосеева С.Ю. /
О.С. Артамонова / Артамонова О.С. /
И.В. Ягодский / Ягодский И.В. /

Акт № 3 от 03 02 2023 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе

Чезанова В.В., Баратникова Т.В.
Зюзь А.И.

составила настоящий акт в том, что 03.02.23 в 10 55 была проведена
(дата) (время)

проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	ДА
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	ДА
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	ДА
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	ДА
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	ДА
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	ДА
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	ДА
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	ДА
9	Приготовленные блюда вкусны.	ДА
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	ДА
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	ДА
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	ДА
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	ДА
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	ДА
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	ДА
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	ДА
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	ДА

Примечание: _____

Вывод:

Замечаний по организации
питания нет.

Подписи членов комиссий:

Чезанова В.В.
Баратникова Т.В.
Зюзь А.И.

Акт № 2 от 18 11 2022 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе Орлова Татьяна Геннадьевна
Линник Евгений Юрьевич
Шакирова Анна Евгеньевна
(Ф.И.О.)

составила настоящий акт в том, что 18.11.2022 в 11.50 была проведена
(дата) (время)
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	да
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	да
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	да
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	да
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	да
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	да
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	да
9	Приготовленные блюда вкусны.	да
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	да
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	да
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	да
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	да
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	да
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	да
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	да
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да

Примечание: _____

Вывод: истинное в школьной столовой
организовано на хорошем уровне

Подписи членов комиссий:

Орлова Т.Т. Линник Е.Ю.
Шакирова А.Е.

Акт № 1 от 22 сентября 2022 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе

Черепанова В.С., Орлова Т.Н., Мирошорова
О.Н.

составила настоящий акт в том, что 22.09.22 в 11.55 была проведена
(дата) (время)
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	да
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	да
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	да
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	да
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	да
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	да
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	да
9	Приготовленные блюда вкусны.	да
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	да
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	да
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	да
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	да
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	да
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	да
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	да
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да

Примечание: замечаний нет

Вывод: качество готовых блюд хорошее

Подписи членов комиссий:

Черепанова В.С.
Орлова Т.Н.
Мирошорова О.Н.

Акт № 3 от 19 сентября 2022 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе Дорожницкая И.В. Тихонова С.А.
Медведева Ж.В. Овощ, Чебанова С.Н.

составила настоящий акт в том, что 19/09/22 в 10⁴⁵ была проведена
(дата) (время)
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	да
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	да
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	да
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	да
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	да
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	да
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	да
9	Приготовленные блюда вкусны.	да
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	да
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	да
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	да
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	да
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	да
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	да
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	да
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да

Примечание: Виссено прилагается на выданных
этого прилагается (вероятно, с
командой выданных (или))

Вывод: Организация питания обучающихся
и качество готовой продукции - хорошо.

Подписи членов комиссий:

Чебанова С.Н.
Тихонова С.А.
Медведева Ж.В.
Дорожницкая И.В.

Акт № 2 от 10 марта 2014 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе

Савельева Татьяна Владимировна
Тевелова Светлана Владимировна
Туркенова Светлана Туркеновна
(Ф.И.О.)

составила настоящий акт в том, что 10.03.2014 в 14.40. была проведена

(дата)

(время)

проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	да
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	да
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	да
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	да
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	да
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	да
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	да
9	Приготовленные блюда вкусны.	да
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	да
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	да
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	да
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	да
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	да
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	да
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	да
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да

Примечание:

Мало бактерицидных ламп на
обеденной зале.

Вывод:

Организация питания обучающихся
и качество готовой продукции хорошо.

Подписи членов комиссий:

Савельева Т.В.
Тевелова С.В.
Туркенова С.В.

Акт № 1 от 3 декабря 2011 г.
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе Бегрова Е.А., Лоботинская И.В.,
Себедева Т.В.

составила настоящий акт в том, что 3/12/11 (Ф.И.О.) в 10⁰⁰ была проведена
(дата) (время)
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	да
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	да
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	да
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	да
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	да
7	Внешний вид готовых блюд appetiten.	да
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	да
9	Приготовленные блюда вкусны.	да
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	да
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	да
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	да
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	да
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	да
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	да
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	да
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да

Примечание: Рециркулятор по кондиционированию не соответствует площади зала для приема пищи.
Бактерицидная лампа сына не может обрабатывать зал по площади.

Вывод: Завтрак соответствует меню, пища
на весь appetiten, вкусная на продукт
все соответствует меню, уборка проводимая
зала

Подписи членов комиссий:

Бегрова Е.А. Бегров
Лоботинская И.В. Лоботинская
Себедева Т.В. Себедева