

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссий из числа родителей по контролю за качеством организации школьного питания

«22» сентября 2022 г.

Комиссия в составе: представителей родительской общественности ОУ Иванникова М.С., Колупаевой Е.В.

составила настоящий акт в том, что «22» сентября 2022г. была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ «ЧСОШ №1 с углубленным изучением отдельных предметов»

Время проверки: 910 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Оценочный лист


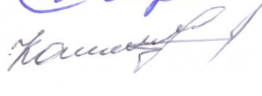
№п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	Имеются ли в наличие утвержденные технологические карты?	
	А) да, по всем блюдам	да
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	
	А) да, соответствует	да
	Б) нет, не соответствует	
	В) да, достаточно	
	Г) нет, не достаточно	
14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	
	А) да, соответствует	да
	Б) нет, не соответствует	



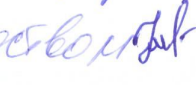
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Комитетом проводить также беседы о пользе правильного питания.
- 2) ~~Методичес.~~
- 3) Классными руководителями на их. часах проводить беседы о правильном приеме пищи в школьной столовой.

Члены Комиссии:

Иванников М. С. 
 Колупаева Е. В. 

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

Директор школы  Цуканова Е. Т.
 Заместитель директора  Лебедева О. А.
 Завернула  Захарова Н. Д.

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссий из числа родителей по контролю за качеством организации школьного питания

«13» октября 2022 г.

Комиссия в составе: представителей родительской общественности ОУ Иванникова М.С., Колупаевой Е.В.

составила настоящий акт в том, что «13» октября 2022г. была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ «ЧСОШ №1 с углубленным изучением отдельных предметов»

Время проверки: 15 мин. (5 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Оценочный лист

№п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	Имеются ли в наличие утвержденные технологические карты?	
	А) да, по всем блюдам	+
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	+
13	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	
	А) да, соответствует	
	Б) нет, не соответствует	+
	В) да, достаточно	
	Г) нет, не достаточно	
14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	
	А) да, соответствует	
	Б) нет, не соответствует	+

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Провести с родителями беседу о здоровом питании и
- 2) обязательная норма поверенных в столовую.
- 3) _____

Члены Комиссии:

Колупаева Е. В. *Колупаева*
 Иванчиков М. С. *Иванчиков*

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

Директор школы *Ев* Цуканова Е. Т.
 заместитель *Леш* Макарова О. А.
 директора *Леш*
 заведующая *Леш* Захарова Н. Д.
 производством

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссий из числа родителей по контролю за качеством организации школьного питания

«19» ноября 2022 г.

Комиссия в составе: представителей родительской общественности ОУ Иванникова М.С., Колупаевой Е.В.

составила настоящий акт в том, что «19» ноября 2022г. была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ «ЧСОШ №1 с углубленным изучением отдельных предметов»

Время проверки: мин. (перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Оценочный лист

№п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	АА
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	АА
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	АА
	Б) нет	
4.	Имеются ли в наличие утвержденные технологические карты?	
	А) да, по всем блюдам	АА
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	АА
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	А) да	АА
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	АА
	Б) нет	
8	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	АА
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	АА
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	AA
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	AA
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	AA
	Б) нет	
13	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	
	А) да, соответствует	AA
	Б) нет, не соответствует	
	В) да, достаточно	
	Г) нет, не достаточно	
14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	
	А) да, соответствует	AA
	Б) нет, не соответствует	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) 1. Сильно улучшить качество горячего питания обучающихся
 - 2) постоянно осуществлять мониторинг уровня качества
 - 3) школьного питания.
2. Классным руководителям продолжить беседы о пользе правильного питания.

Члены Комиссии:

Иванников М.С. *Иван*
 Колупаева Е.В. *Колуп*

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

Директор школы *Иван* Цуканова Е.Т.
 Заместитель директора *Иван* Макарова О.А.
 заведующая производством *Иван* Захарова Н.Д.

АКТ № 4
проверки школьной столовой комиссией из числа родителей по контролю за качеством организации школьного питания

«8» декабря 2023 г.

Комиссия в составе: представителей родительской общественности ОУ Иванникова М.С., Колупаевой Е.В.

составила настоящий акт в том, что «8» декабря 2023 г. была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ «ЧСОШ №1 с углубленным изучением отдельных предметов»
 Время проверки 10.05 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует требованиям

Оценочный лист

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	Имеются ли в наличии утвержденные технологические карты ?	
	А) да, по всем блюдам	+
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	+
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
13	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	+
	А) да, соответствует	
	Б) нет, не соответствует	
	В) да, достаточно	
	Г) нет, не достаточно	
14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	+
	А) да, соответствует	
	Б) нет, не соответствует	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Классным руководителям продолжить беседы о пользе правильного питания.

Члены Комиссии:

Иванчиков М.С. *Иванчиков*
 Колупаева Е.В. *Колупаева*

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

Директор школы *Иванова Е.Т.*
 заместитель директора *Иванова О.А.*
 Заведующая производством *Иванова Н.Д.*