

АКТ № 1

от 27.09.2022г

Контроль за ассортиментом, качеством продукции и соблюдением санитарных норм в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Технологическое и холодильное оборудование – исправно. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В пищеблоке чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведётся своевременно.
4. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
6. Блюда накрывают перед переменной, поэтому они не остывают.
7. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведённому опросу среди учащихся, еда им нравится.
8. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН.

Предложения:

- 1) Провести анкетирование учащихся 5- 11 классов, с целью выявить предпочтительный ассортимент продуктов питания.

Члены комиссии:






Директор школы:

Заместитель директора по АХЧ :

Родитель:

Родитель:

Ответственный за питание:

 / Лебедева Е.Е.
 / Кузьмина А.Е. /
 / Андреева Г.В./
 / Сухова Г.В./
 / Смирнова И.С./

АКТ № 2

от 20.10.2022г

Контроль над ассортиментом и качеством продукции, соблюдением санитарных норм в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню соответствует примерному меню и вывешивается ежедневно до 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно.
4. Блюда накрывают перед переменой, поэтому они не остывают.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
6. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
7. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН


Предложений и замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор школы:

 / Лебедева Е.Е./


Заместитель директора по АХЧ :

 /Кузьмина А.Е. /


Родитель:

 / Андреева Г.В./

Родитель:

 / Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

 / Смирнова И.С./

АКТ № 3

от 25.11.2022г

Контроль над ассортиментом и качеством продукции, соблюдением санитарных норм в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Технологическое и холодильное оборудование – исправно. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В пищеблоке чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню соответствует примерному меню и вывешивается ежедневно до начала 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно.
4. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда имеют приятный запах, цвет; претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет;
5. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
6. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН

Предложений и замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор школы:

 / Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

 /Кузьмина А.Е. /

Родитель:

 / Андреева Г.В./

Родитель:

 / Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

 / Смирнова И.С./

АКТ № 4

от 18.12.2022г

Контроль за ассортиментом, качеством продукции и соблюдением санитарных норм в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В пищеблоке чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
3. Бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведётся своевременно.
4. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
5. Мебель в столовой соответствует требованиям.
6. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
7. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
8. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН.

Предложения:

Родителям дома провести с детьми беседу о правильном питании.

Члены комиссии:

Директор школы:

 / Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

 /Кузьмина А.Е. /

Родитель:

 / Андреева Г.В./

Родитель:

 / Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

 / Смирнова И.С./

АКТ № 5

от 27.01.2023г

Контроль над ассортиментом и качеством продукции, соблюдением санитарных норм в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»
В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню соответствует примерному меню и вывешивается ежедневно до 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно.
4. Блюда накрывают перед переменной, поэтому они не остывают.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
6. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
7. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН

Предложений и замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор школы:

 / Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

 /Кузьмина А.Е. /

Родитель:

 / Андреева Г.В./

Родитель:

 / Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

 / Смирнова И.С./

АКТ № 6

от 17.02.2023г

**Контроль над ассортиментом и качеством продукции, соблюдением санитарных норм
в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»**

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Технологическое и холодильное оборудование – исправно. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В пищеблоке чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню соответствует примерному меню и вывешивается ежедневно до 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно.
4. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда имеют приятный запах, цвет; претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет;
5. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
6. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН.


Предложений и замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор школы:

 / Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

 / Кузьмина А.Е. /

Родитель:

 / Андреева Г.В./

Родитель:

 / Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

 / Смирнова И.С./

АКТ № 7

от 15.03.2023г

**Контроль над ассортиментом и качеством продукции, соблюдением санитарных норм
в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»**

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню соответствует примерному меню и вывешивается ежедневно до 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно.
4. Блюда накрывают перед переменной, поэтому они не остывают.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
6. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
7. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН

Предложений и замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор школы:

/ Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

/Кузьмина А.Е. /

Родитель:

/ Андреева Г.В./

Родитель:

/ Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

/ Смирнова И.С./

АКТ № 8

от 21.04.2023г

Контроль за ассортиментом, качеством продукции и соблюдением санитарных норм в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. – родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В пищеблоке чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
3. Бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведётся своевременно.
4. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
6. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
7. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН.

Предложения:

Родителям дома провести с детьми беседу о правильном питании.

Члены комиссии:

Директор школы:

 / Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

 /Кузьмина А.Е. /


Родитель:

 / Андреева Г.В./

Родитель:

 / Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

 / Смирнова И.С./

АКТ № 9

от 16.05.2023г

**Контроль над ассортиментом и качеством продукции, соблюдением санитарных норм
в школьной столовой МОУ «Оршинская СОШ»**

Комиссия в составе:

1. Лебедева Е.Е. – директор школы
2. Кузьмина А.Е. – заместитель директора по АХЧ
3. Андреева Г.В. – родитель
4. Сухова Г.В. - родитель
5. Смирнова И.С. – ответственный за питание

провела проверку организации горячего питания учащихся МОУ «Оршинская СОШ»

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Технологическое и холодильное оборудование – исправно. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В пищеблоке чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Меню соответствует примерному меню и вывешивается ежедневно до начала 1 урока.
3. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно.
4. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда имеют приятный запах, цвет; претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет;
5. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
6. Ассортимент и качество предлагаемой продукции соответствует СанПиН

Предложений и замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор школы:

/ Лебедева Е.Е./

Заместитель директора по АХЧ :

/Кузьмина А.Е. /

Родитель:

/ Андреева Г.В./

Родитель:

/ Сухова Г.В./

Ответственный за питание:

/ Смирнова И.С./