

Акт
проверки качества питания в школьной столовой МОКУ «Спасская СОШ»

от 10.04. 2021 года

Цель проверки:

Осуществление контроля:

- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета (при наличии).

Комиссия в составе:

Председатель: Вешнякова Ч.А. - директор

Члены комиссии: Морозова И.В. - учитель

Замурина Елена Влад. - родитель

Ковалева А.А. - завхоз

Черверева К.В. - повар

составили настоящий акт о том, что 10.04 2021 года был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время приема пищи.


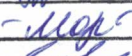
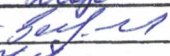


Проверкой было установлено:

1. Наличие меню в столовой на 10.04 2021 г. имеется (не имеется).
 2. Соответствие фактического меню утвержденному (Роспотребнадзор): соответствует, частично не соответствует, в основном не соответствует.
 3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню): соответствует (не соответствует) вкусовым и внешним качествам.
 4. Выдержан (не выдержан) тепловой режим готовых блюд.
 5. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом (если имеется)
-
6. Наличие графика работы столовой имеется (не имеется).
 7. Санитарное состояние школьной столовой соответствует (не соответствует).
 8. Наличие специальной формы у работников столовой имеется

Замечания замечаний нет

Предложения

Члены комиссии:

Великанова Ю. А. - 
Морозова И. В. - 
Замулина Е. В. - 
Ковалева Л. А. - 
Перевржева Н. В. - 

С актом комиссии ознакомлен(а):

заведующая производством



/ФИО/

(подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОБУ «Спасовские сош»

Адрес организации: Туркмен обл. Мервешексюр-и д. Спасовское 9:36

Дата и время заполнения: 10.04.2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Замукина Е.В. 7 класс 8-951-436-20-21

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	+	
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Акт
проверки качества питания в школьной столовой МОКУ «Спасская СОШ»

от 22.04 2024 года

Цель проверки:

Осуществление контроля:

- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета (при наличии).

Комиссия в составе:

Председатель: Великая Е. А.

Члены комиссии:

Мамашева Е. Вас. - учитель
Зодкова Свет. Вик. - родитель
Ковалева Л. А. - завхоз
Гаревцева Н. В. - повар

составили настоящий акт о том, что 22.04 2024 года был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время приема пищи.






Проверкой было установлено:

1. Наличие меню в столовой на 22.04 2024г. имеется (не имеется).
2. Соответствие фактического меню утвержденному (Роспотребнадзор): соответствует, частично не соответствует, в основном не соответствует.
3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню): соответствует (не соответствует) вкусовым и внешним качествам.
4. Выдержан (не выдержан) тепловой режим готовых блюд.
5. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом (если имеется)
6. Наличие графика работы столовой имеется (не имеется).
7. Санитарное состояние школьной столовой соответствует (не соответствует).
8. Наличие специальной формы у работников столовой

Замечания замечаний нет

Предложения

Члены комиссии:

Вешкарева Ю. А. - 
Маминцева Е. В. - 
Зобова Св. Вит. - 
Кавалева Л. А. - 
Горелова Н. В. - 

С актом комиссии ознакомлен(а):

заведующая производством



/ФИО/

(подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ Г. Спасская СШ № 1
 Адрес организации: Муницип. обл. Мухоморовский р-н г. Спасское д. 36

Дата и время заполнения: 22.04.2024г

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Зодкова Свет. Вит. 8-919-484-22-24
 9 класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	