

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 15 апреля 2022г

Наименование ОО: МКОУ "Маминская СОШ"

Комиссия в составе: Зининская А.А.
Цылева И.С.

П. вели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: да
2. Наличие в обеденном зале цикличного меню, утвержденного руководителем: да
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и цикличному меню, утвержденных руководителем, поваром: да
4. Причина несоответствия меню: —
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в цикличном меню: да соответствует
6. Вкусовые качества приготовленных блюд: вкусно
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день: да
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д.: в порядке
9. Соблюдение графика работы столовой: график работы соблюдается

10. Соблюдение графика приема пищи: соблюдается

11. Имеются ли факты выдачи учащимся остывшей пищи: нет

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися: руки моют с мылом
элементарное положение есть

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд: Работает в спецодежде
имеется маска и перчатки

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: отходы минималь-
ные.

15. Как часто проводится уборка обеденного зала: После каждого
приема пищи, уборка в конце рабочего дня.

В результате проверки установлено: замечаний к работникам
столовой нет, в кухне идеальный порядок.
обед вкусный по словам детей, график
столовой соблюдается.

Подписи членов комиссии:

Зеленина А. А.
Гуляева И. С.

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 18 мая 2022г

Наименование ОО: МКОУ "Каласарская СОШ"

Комиссия в составе: Яковлева Я В

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: да

2. Наличие в обеденном зале циклического меню, утвержденного руководителем:

да

3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и циклическому меню, утвержденных руководителем, поваром: да

4. Причина несоответствия меню: -

5. Соответствие выхода готового блюда нормам в циклическом меню:

да соответствует

6. Вкусовые качества приготовленных блюд: хорошо

7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день:

да

8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д. : в хорошем

9. Соблюдение режима работы столовой: соблюдается

10. Соблюдение графика приема пищи: соблюдается

11. Имеются ли факты выдачи учащимся остывшей пищи: нет

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися: хорошие
соблюдаются.

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд: перчатки, шапка; спецодежда

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: мусорные

15. Как часто проводится уборка обеденного зала: после каждого
приема пищи, в конце рабочего дня.

В результате проверки установлено: Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Хаситова А.В.

А.И.

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 16 марта 2022г

Наименование ОО: МКОУ Машиновское СОШ

Комиссия в составе: Савельева ИВ
Пенюх К.А

1. овели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: да
2. Наличие в обеденном зале циклического меню, утвержденного руководителем: да
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и циклическому меню, утвержденных руководителем, поваром: да
4. Причина несоответствия меню: —
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в циклическом меню: да
6. Вкусовые качества приготовленных блюд: хорошо
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день: да
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д. : в порядке

9. соблюдается график работы

1. Соответствие выхода готовых блюд с единым меню, согласно возрастным категориям:

Выход готовых блюд соответствует единому меню, согласно возрастным категориям. Соответствие производилось с помощью контрольного взвешивания блюд и сверкой с технологическими картами.

2. Полностью ли съедаются учащимися порции:

Порции съедаются полностью.

3. Соблюдение сроков реализации и условия хранения скоропортящихся продуктов:

Контроль за сертификацией продукции осуществляется:- проверкой наличием сертификатов;- сертификаты сверяются с поступившими продуктами;- проверяются даты срока годности.

Поваром ведется журнал получения скоропортящихся продуктов, отслеживается их расходование, проставляются даты получения продуктов.

Контроль за ведением документацией пищеблока осуществляется директором и завхозом школы.

4. Санитарное состояние помещения школьной столовой:

Санитарное состояние школьной столовой хорошее. На переменах в помещении столовой включается рециркулярная лампа.

5. Комиссией выявлено:

Питание организовано хорошо, качественно-вкусно, соответствует меню и сумме.

6. Рекомендации и предложения: нет

Подписи членов комиссии:

Савельева И.В.

Теплых К.А.

Королева Е.А.

АКТ
общественной комиссии по
проверки организации льготного питания учащихся

от 16 марта 2022г

Наименование ОО: МКОУ «Мамырская СОШ»

Комиссия в составе: Савельева И. В.
Теплых К.А.
Королева Е.А.

Цель проверки: Контроль за организацией, расходования бюджетных средств, качеством и разнообразием питания учащихся льготной категории в образовательной организации.

Комиссией было установлено:

1. **Количество учащихся льготной категории в ОО, фактически питающихся на дату проверки:** 10 из многодетных и малообеспеченных семей.
На момент проверки все учащиеся льготной категории присутствовали на занятиях.
2. **После какого урока осуществляется обеспечение бесплатным питанием (продолжительность перемен):**
Обед для учащихся из многодетных и малоимущих семей (10 человек) - после 2 урока, продолжительность 20 минут.
3. **Соответствие стоимости питания установленному нормативу согласно возрастным категориям на дату проверки:**
стоимость питания на день проверки составила:
11-18 лет – 100,94 руб, (положено 96 руб)
4. **Перечень и наличие в обеденном зале меню на дату проверки:**
Обед, возрастная категория 11-18 лет:
 - 1.Жаркое по домашнему-79.78руб
 - 2.Сок фруктовый-12.00 руб
 - 5.Хлеб пшеничный и ржаной-9.16 руб
 - Итого: 100,94 руб**

10. Соблюдение графика приема пищи: соблюдается

11. Имеются ли факты выдачи учащимся остывшей пищи: нет

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися: руки моются мылом, электрополотенце работает

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд: повар работает в спец одежде, имеется шапка и перчатки

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: отходы по минимуму около 1,5-2 кг/сут.

15. Как часто проводится уборка обеденного зала: После каждого приема пищи, уборка в конце рабочего дня.

В результате проверки установлено: замечание к работникам столовой нет, в кухне идеального порядок, обед вкусный со свеж. овощ., график столовой соблюдается

Подписи членов комиссии:

Савельева И.В. (подпись)
Темин Р.А. Темин

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 15 февраля 2022г

Наименование ОО:

МКОУ "Назаровская СОШ"

Комиссия в составе:

Решко В.А.

Каскевич С.С.

П вели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: да
2. Наличие в обеденном зале циклического меню, утвержденного руководителем: да
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и циклическому меню, утвержденных руководителем, поваром: да
4. Причина несоответствия меню: -
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в циклическом меню: да соответствует.
6. Вкусовые качества приготовленных блюд: хорошо.
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день: да
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д. : в хорошем.

9. Соблюдение графика работы столовой:
график работы соблюдается.

10. Соблюдение графика приема пищи:

Соблюдается

11. Имеются ли факты выдачи учащимся остывшей пищи:

нет.

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися:

руки моют с мылом, дезинфицирование есть.

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд:

Товар работает в спецодежде, имеется маска и перчатки.

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

отходов минимальные, объем два литра (чайка)

15. Как часто проводится уборка обеденного зала:

После каждого приема пищи, уборка в конце рабочего дня

В результате проверки установлено:

замечаний к работникам столовой нет, в кухне чистый порядок, обед вкусный по словам детей, график столовой соблюдается.

Подписи членов комиссии:

Тимофеев
Игорь

Тимофеев К.А.
Игорь - Касиков С.С.

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 21.01 2022г

Наименование ОО: МКОУ Мамарский СОШ.

Комиссия в составе: Потушева И.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: да
2. Наличие в обеденном зале цикличного меню, утвержденного руководителем: да
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и цикличному меню, утвержденных руководителем, поваром: да
4. Причина несоответствия меню: —
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в цикличном меню: да соответствует.
6. Вкусовые качества приготовленных блюд: вкусно.
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день: да
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д.: в хорошем

график соблюдается.

10. Соблюдение графика приема пищи:

соблюдается

11. Имеются ли факты выдачи учащимся остывшей пищи:

нет.

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися:

условия соблюдения

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд:

Повар работает в спецодежде (от хозд. м. не имеет)

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Грессе как довар
приема пищи от хозд. м. не имеет

15. Как часто проводится уборка обеденного зала:

В результате проверки установлено:

замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Куз