

Акт проверки столовой

08 сентября 2022 г.

Мною, Черноиван Н.В., Шараповой А.С. в присутствии директора Зюзиной Н.В., ответственной за питание Шайхатаровой В.Г., старшего повара Евдокимовой Л.В. был проведен осмотр столовой лица. На момент осмотра санитарно-гигиеническое состояние было удовлетворительное. Завтрак и обед приготовлен согласно утвержденного меню.

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Салат «Петрушка»	60
2	Картофельная запеканка	200
3	Сок фруктовый	200
4	Хлеб пшеничный	60





Обед

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Винегрет овощной	60
2	Суп овощной на бульоне	200
3	Биточки детские	90
4	Гороховое пюре с маслом сливочным	150
5	Компот из сухофруктов, с -витаминизированный	200
6	Печенье	30
7	Хлеб	70

Обеды горячие, накрываются за 5 минут до звонка, отклонений от нормы нет.

Замечаний нет.

Члены комиссии:

 Черноиван Н.В.
 Шарапова А.С.
 Зюзина Н.В.
 Шайхатарова В.Г.

Акт проверки Центра здорового питания

13.09.2022 г.

Комиссия по контролю за качеством питания в составе: медсестра лицея Калистратова Л.В. (по согласованию), председатель профсоюзного комитета Шадрина Е.А., председатель родительского комитета Черноиван Н.В., ответственная за питание Шайхатарова В.Г. в присутствии заведующей столовой Евдокимовой Л.В. провели санитарно-гигиеническое обследование столовой (обеденный зал, кухня, складские помещения, буфет). Установлено: горячим питанием охвачено 273 учащихся (90%). Обеденный зал соответствует норме (1 м² на 1 учащегося). На момент осмотра санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное, замечаний нет. Столовый инвентарь (доски, посуда, ножи) промаркированы, хранятся отдельно. Посуда имеется в достаточном количестве, моется в специализированной моечной машине. Столы обеденные моются с моющим средством. Холодильное оборудование, титан, мясорубка в рабочем состоянии. В холодильниках термометры имеются, в рабочем состоянии, тетрадь учета температурного режима ведется.

Имеется примерное двухнедельное меню, утвержденное директором лицея, горячее питание готовится согласно меню. Ежедневно в присутствии бракеражной комиссии проводится проба готовой продукции, заносится в бракеражный журнал. Проводится «С» витаминизация третьих блюд, регистрируется в «Журнале витаминизации». Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется ежедневно. Персонал кухни медицинский осмотр прошел, допуск к работе есть, санитарно-гигиеническое обучение и аттестация имеется, ежедневно работники кухни осматриваются на наличие гнойничков, заболеваний горла, кишечной инфекции, заносится в журнал здоровья.


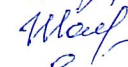


На момент осмотра были взяты обеды с обеденных столов учащихся на контрольное взвешивание, выявлено:

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Салат из белокочанной капусты с огурцом растительным маслом	60
2	Щи из свежей капусты со сметаной	200/10
3	Тефтели рыбные тушеные в соусе с овощами	90
4	Картофельное пюре с маслом сливочным	150
5	Компот из смеси сухофруктов с- витаминизированный	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	70

Обед взят со столов учащихся 9^х классов, обеды горячие, накрываются за 5 минут до звонка, отклонений от нормы нет.

Замечаний нет.

Члены комиссии:

 Шадрина Е.А.
 Шайхатарова В.Г.
 Евдокимова Л.В.
 Черноиван Н.В.

Акт проверки Центра здорового питания

19.10.2022 г.

Нами, членами комиссии по контролю за качеством питания Шайхатаровой В.Г., Евдокимовой Л.В., Шадринной Е.А., председателем родительского комитета Черноиван Н.В. был проведен осмотр Центра здорового питания лицея. На момент осмотра санитарно-гигиеническое состояние было удовлетворительное. Дезинфицирующий режим соблюдается согласно Сан ПиН. Документация ведется надлежаще. Завтрак и обед приготовлен согласно утвержденного меню.





№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Яблоко	115
2	Запеканка творожная с соусом молочным	170
3	Чай черный с лимоном	200
4	Хлеб пшеничный	60

Обед

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Салат из свежих огурцов с луком, маслом растительным	60
2	Борщ из свежей капусты с картофелем на бульоне	200
3	Плов с птицей	230
4	Сок фруктовый	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	70

Фактически все соответствует норме.

Замечаний нет.

Члены комиссии:  Шадринная Е.А.
 Шайхатарова В.Г.
 Евдокимова Л.В.
 Черноиван Н.В.

А К Т

проверки готовой продукции в Центре здорового питания МОУ Ундровского лицея

1. Сегодня, 25 октября 2022 года в 8 час. 55 мин. нами родителями лицея Еруслановой Н.А., Семеновой Е.Ю. в присутствии директора лицея Зюзиной Нины Викторовны, старшего повара Евдокимовой Любове Валентиновны, ответственной за питание Шайхатаровой В.Г. снята проба с готовой продукции в следующем ассортименте:

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Яблоко	153
2	Омлет запеченный с картофелем и маслом сливочным	150
3	Молоко	200
4	Хлеб	60


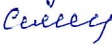


Обед

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Салат «Солнышко»	60
2	Суп лапша с фрикадельками	200
3	Рагу из птицы по - домашнему	250
4	Сок	200
5	Хлеб	70

Комиссия поставила оценку «отлично» блюдам, так как они соответствуют вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре предусмотренным требованиям.

Замечаний нет.

Члены комиссии:

 Ерусланова Н.А.
 Семенова Е.Ю.
 Зюзина Н.В.
 Шайхатарова В.Г.

А К Т

проверки готовой продукции в Центре здорового питания МОУ Ундоровского лицея

1. Сегодня, 11 ноября 2022 года в 9 час. 30 мин. нами родителями лицея Осиповой Н.В., Меньшовой О.В. в присутствии директора лицея Зюзиной Н.В., старшего повара Евдокимовой Л.В., ответственной за питание Шайхатаровой В.Г. снята проба с готовой продукции в следующем ассортименте:

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Сыр порционно	10
2	Булочка творожная	60
3	Каша манная молочная	200
4	Кисель	200
5	Хлеб	60

Обед

№ п/п	Наименование блюд	Выход
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60
2	Щи из свежей капусты со сметаной	200/10
3	Птица порционная	90
4	Гороховое пюре	150
5	Чай с лимоном	200
6	Хлеб	70

Комиссия поставила оценку «отлично» блюдам, так как они соответствуют вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре предусмотренным требованиям.

Замечаний нет.

Члены комиссии:

 Осипова Н.В.

 Меньшова О.В.

 Зюзина Н.В.

 Шайхатарова В.Г.

АКТ от 08.12 2022 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

МОУ "Здоровьесей"

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие циклического меню с фактическим набором блюд	✓			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	✓			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	✓			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	✓			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств	✓			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	✓			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	✓			<i>Накрывают работники столовой. Сопровождают детей классные руководители</i>
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	✓			<i>Кроме супа. Суп некачественной и невкусной.</i>
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	✓			
10	Коэффициент «несъедемости» первое блюдо	60%			
	Второе блюдо	10%			
	Салат, закуска	10%			
	Третье блюдо	30%			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	✓			<i>Вкусно</i>
12	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	✓			<i>родительские собрания, дома</i>
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,	✓			<i>родительские собрания</i>

Члены комиссии:

Нартова Н.В. АИФ
Александров А.А. АИФ
Кудряшова Е.В. АИФ

АКТ от 24.03 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы в условиях организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие циклического меню с фактическим набором блюд	✓			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	✓			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	✓			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	✓			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств	✓			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	✓			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	✓			накрывают работники столовой сопровождают класс. рук-ли
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	✓			вкусно
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	✓			
10	Коэффициент «несъедобности»				
	первое блюдо	7%			
	Второе блюдо	5%			
	Салат, закуска	5%			
	Третье блюдо	2%			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания				вкусно
12	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников				родит. собрание дома на сайте школы
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,				Родит. собрание класс. раб

Члены комиссии:

Иванов / комиссар Н.В.
Иванов / Иванова В.Т.
Иванов / Иванова С.А.

АКТ от 13.02 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № ____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	✓			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	✓			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	✓			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	✓			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств	✓			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	✓			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	✓			каждый день работниками столовой, сопровождающей классы - 11
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	✓			вкусно
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	✓			
10	Коэффициент «несъедемости» первое блюдо	4%			
	Второе блюдо	5%			
	Салат, закуска	5%			
	Третье блюдо	2%			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания				вкусно
12	Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников				регулярно собираем данные на сайте школы
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,				регулярно собираем данные

Члены комиссии:

А.С. Шаранов
Фурманова Елизавета И.А.

АКТ от 19.04 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы в условиях организации питания детей обучающихся в школе № _____
№ 109 Угдорской м.о.

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	✓			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	✓			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	✓			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	✓			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств	✓			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	✓			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	✓			<i>Закрытие работниками столовой детей сопров. к.р.р.</i>
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	✓			<i>Вкусно</i>
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	✓			
10	Коэффициент «несъедемости»				
	первое блюдо	<i>20%</i>			
	Второе блюдо	<i>5%</i>			
	Салат, закуска	<i>0%</i>			
	Третье блюдо	<i>0%</i>			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	✓			<i>Вкусно</i>
12	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	✓			<i>есть мизд. перед. собр. к.р.р.</i>
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,				<i>есть к.р.р.</i>

Члены комиссии:

Д.А. Маркова
М.В. Козлова

А.С. Маркова
М.В. Козлова

АКТ от 16.05 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы в условиях организации питания детей обучающихся в школе № _____

МОУ Угрюмовской школе

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие циклического меню с фактическим набором блюд	✓			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	✓			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	✓			исправно
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	✓			удовлетв.
5	Наличие и состояние ручек, наличие мыла, дезинфицирующих средств	✓			исполняет
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	✓			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	✓			Работники столовой сопров. кт. руководител
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	✓			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	✓			
10	Коэффициент «несъедобности»				10%
	первое блюдо				1%
	Второе блюдо				1%
	Салат, закуска				1%
	Третье блюдо				0%
11	Отзывы детей о качестве школьного питания				Вкусно
12	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	✓			Проводится регулярно (стенд, кв. часы видеоролики)
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,	✓			ред. собрания, частот (написаны)

Члены комиссии:

Чернышова Н.В. /
 Андреев А.А. /
 Зюрова Н.В. /
 Виноградова