

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Мелавская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 03.09.2024

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Мелавская СОШ»

Комиссия в составе:

Толоконникова Е.В. – ответственная за питание

Гребенкин М.С. – учитель истории

Куюжуклу И.А. – председатель родительского комитета

Селютина И.Ю. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Мелавская СОШ»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

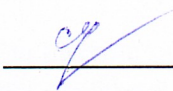
Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

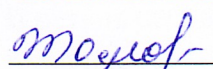
- Рекомендации:

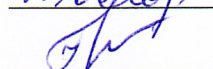
1. Продолжить работу в таком же режиме.

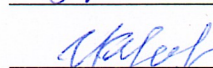
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Секирина О.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Толоконникова Е.В. – ответственная за питание

 Гребенкин М.С.. – учитель истории

 Куюжуклу И.А. – председатель родительского комитета

 Селютина И.Ю. – член родительского комитета

АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Мелавская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 21.10.2024

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Мелавская СОШ»

Комиссия в составе:

Толоконникова Е.В. – ответственная за питание

Труфанова О.Т.- учитель русского языка и литературы

Куюжуклу И.А. – председатель родительского комитета

Селютина И.Ю. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Мелавская СОШ».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают	сопровожают

	учащихся на обед.	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

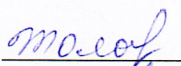
- Рекомендации:

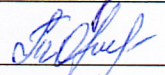
2. Продолжить работу в таком же режиме.

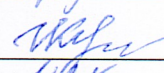
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

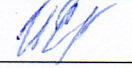
Повар  Секирина О.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Толоконникова Е.В.. – ответственная за питание

 Труфанова О.Т.- учитель русского языка и литературы

 Куюжуклу И.А – председатель родительского комитета

 Селютина И.Ю. – член родительского комитета

АКТ № 3

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Мелавская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 14.11..2024

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Мелавская СОШ»

Комиссия в составе:

Толоконникова Е.В. – ответственная за питание

Мальцева Н.А.- учитель начальных классов

Куужуклу И.А. – председатель родительского комитета

Селютина И.Ю. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Мелавская СОШ».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают	сопровожают

	учащихся на обед.	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

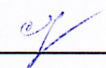
Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

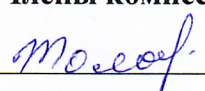
- Рекомендации:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

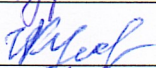
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

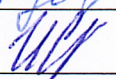
Повар  Секирина О.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Толоконникова Е.В.. – ответственная за питание

 Мальцева Н.А..- учитель начальных классов

 Куюжуклу И.А – председатель родительского комитета

 Селютина И.Ю. – член родительского комитета

АКТ № 4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Мелавская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 20.12..2024

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Мелавская СОШ»

Комиссия в составе:

Толоконникова Е.В. – ответственная за питание

Брусенцева О.Д. учитель начальных классов

Куюжуклу И.А. – председатель родительского комитета

Селютина И.Ю. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Мелавская СОШ».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают	сопровождают

	учащихся на обед.	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар с/у Секирина О.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Толоконникова Е.В. Толоконникова Е.В.. – ответственная за питание

Брусенцева О.Д. Брусенцева О.Д...- учитель начальных классов

Куюжуклу И.А. Куюжуклу И.А – председатель родительского комитета

Селютина И.Ю. Селютина И.Ю. – член родительского комитета

АКТ № 5

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Мелавская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: Дата проверки: 19.02.2025

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Мелавская СОШ»

Комиссия в составе:

Толоконникова Е.В.. – ответственная за питание

Брусенцева О.Д.- учитель начальных классов

Куюжуклу И.А.. – председатель родительского комитета

Селютина И.Ю. - член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Мелавская СОШ».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

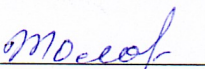
- Рекомендации:

3. Продолжить работу в таком же режиме.

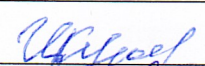
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Рындина О.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Толоконникова Е.В. – ответственная за питание

 Брусенцева О.Д. – учитель начальных классов

 Куюжуклу И.А. – председатель родительского комитета

 Селютин И.Ю. – член родительского комитета