

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 22 сентября 2021 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Калинина Н.В. родительница учащихся 3,5,7 классов

Жужгова Е.Б. родительница ученицы 3 класса

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Заместителя директора по УВР Дегтяревой Е.Б.

составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2021 года в 11.20. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В Школьной столовой на 22 сентября 2021г было предложено следующее меню:

1.Салат из свежих огурцов	60 г
2.Суп крестьянский с крупой	250 г
3.Котлета из говядины	90 г
4.Макароны	150 г
5.Компот из сухофруктов	200 г
6.Хлеб пшеничный, ржаной	
7.Апельсины	225 г

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд. При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 250 г, салата из огурцов 60гр, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции котлеты и 1 порции макарон со сливочным маслом, полученная масса равнялась 90г. и 150 г макарон со сливочным маслом, что соответствует норме. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 61 г., что тоже соответствует норме. Два апельсина, вес которых равен 225г. Порция компота соответствовала норме 200г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Чунарева М.А.

повар: Корлякова А.В.

Члены комиссии: Калинина Жужгова Полевая Дегтярева

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 05 октября 2021 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Дегтярев Д.Н.. родитель учащихся 4,3 классов

Алтынцева Р.Ш. родительница учениц 6,9 классов

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Директор школы Гущина С.В.

составили настоящий акт в том, что 05 октября 2021 года в 12.15. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12-15 мин. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В Школьной столовой на 05 октября 2021г было предложено следующее меню:

1.Салат витаминный	60 г
2.Суп картофельный с бобовыми	250 г
3.Котлета из говядины	90 г
4.Макароны	150 г
5.Чай с лимоном	200 г
6.Хлеб пшеничный, ржаной	60 г
7.Бананы	61 г

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд. При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 250 г, витаминный 60гр, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции котлеты и 1 порции макарон со сливочным маслом, полученная масса равнялась 90г. и 150 г макарон со сливочным маслом, что соответствует норме. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 60 г., что тоже соответствует норме. Банан, вес которого равен 61 г. Порция чая с лимоном соответствовала норме 200г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3.Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу с родителями, по поводу проведения бесед с детьми о правильном и сбалансированном питании.

С актом комиссии ознакомлена : повар: Чунарева М.А.

повар: Корлякова А.В.

Члены комиссии: Гущина С.В. Дегтярев Д.Н. Алтынцева Р.Ш. Полевая А.Ю.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 15 ноября 2021 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Плотникова Т.С. родительница ученика 7 класса

Калинина Н.В. родительница учеников 6,5,3 классов

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Заместителя директора по УВР Дегтяревой Е.Б.

составили настоящий акт в том, что 15 ноября 2021 года в 11.20. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-20. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В Школьной столовой на 15 ноября 2021г было предложено следующее меню:

1. Салат картофельный с зеленым горошком	90 г
2. Суп свекольник припущен	200 г
3. Рыба припущенная в молоке	100 г
4. Пюре картофельное	150 г
5. Компот из кураги	200 г
6. Хлеб пшеничный, ржаной	55 г

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд.

При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 200 г, салат картофельный с зеленым горошком 90г, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции рыбы и 1 картофельного пюре со сливочным маслом, полученная масса равнялась рыба- 100 г. и 150 г картофельное пюре со сливочным маслом, что соответствует норме. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 55 г., что тоже соответствует норме. Порция компота из кураги соответствовала норме 200г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу с родителями, по поводу проведения бесед с детьми о правильном и сбалансированном питании.

С актом комиссии ознакомлена : повар: Чунарева М.А.

повар: Корлякова А.В.

Члены комиссии:

Плотникова Т.С. Калинина Н.В. Дегтярева Е.Б. Полевая А.Ю.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 10 января 2022 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Алтынцева Р.Ш. родительница 5 и 9 классов

Калинина Н.В. родительница учеников 6,5,3 классов

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Заместителя директора по ВР Кайгородова М.А.

составили настоящий акт в том, что 10 января 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12-15. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В Школьной столовой на 10 января 2022 г было предложено следующее меню:

1. Салат «Свекла с чесноком»	80 г
2. Суп картофельный с макаронными изделиями	200 г
3. Шницель из говядины	90 г
4. Рис и соус	150/30 г
5. Чай	200 г
6. Хлеб пшеничный	60 г

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд.

При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 200 г, салат овощной «Свекла с чесноком» 80 г, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции шницеля порция соответствовала – 90 г, рис с соусом -150/30 г. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 60 г., что тоже соответствует норме. Порция чая соответствовала норме 200 г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу с родителями, по поводу проведения бесед с детьми о правильном и сбалансированном питании.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Чунарева М.А.

повар: Корлякова А.В.

Члены комиссии: Алтынцева Р.Ш. Калинина Н.В. Полевая А.Ю. Кайгородов М.А.

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 01 февраля 2022 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Алтынцева Р.Ш. родительница 5 и 9 классов

Калинина Н.В. родительница учеников 6,5,3 классов

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Заместителя директора по ВР Кайгородова М.А.

составили настоящий акт в том, что 1 февраля 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12-15. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 1 февраля 2022 г было предложено следующее меню:

1. Салат «Витаминный»	60 г
2. Суп картофельный с бобовыми	200 г
3. Гуляш из говядины	90 г
4. Греча рассыпчатая	150 г
5. Чай с лимоном	200 г
6. Хлеб пшеничный	54 г

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд.

При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 200 г, салат «Витаминный» - 60 г, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции гуляша порция соответствовала - 90 г, гречка рассыпчатая - 150 г. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 54 г., что тоже соответствует норме. Порция чая соответствовала норме 200 г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу с родителями, по поводу проведения бесед с детьми о правильном и сбалансированном питании.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Чунарева М.А.

повар: Корлякова А.В.

Члены комиссии:

Алтынцева Р.Ш. Калинина Н.В. Полевая А.Ю.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 09 марта 2022 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Плотникова Т.С. родительница ученика 7 класса

Калинина Н.В. родительница учеников 6,5,3 классов

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Заместителя директора по ВР Кайгородова М.А.

составили настоящий акт в том, что 9 марта 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-20. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 9 марта 2022 г было предложено следующее меню:

- | | |
|---|-------|
| 1. Салат «Картофель с зеленым горошком» | 60 г |
| 2. Суп «Свекольник» | 200 г |
| 3. Рыба припущенная в молоке | 100 г |
| 4. Пюре картофельное | 150 г |
| 5. Компот из кураги | 200 г |
| 6. Хлеб пшеничный и ржаной | 56 г |

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд. При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 200 г, салат «Картофель с зеленым горошком» - 60 г, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции рыбы припущенной в молоке порция соответствовала - 100 г, Пюре картофельное - 150 г. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 56 г., что тоже соответствует норме. Порция компота из кураги соответствовала норме 200 г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу с родителями, по поводу проведения бесед с детьми о правильном и сбалансированном питании.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Чунарева М.А.
повар: Корлякова А.В.

Члены комиссии: Плотникова Т.С. Калинина Н.В. Полевая А.Ю. Кайгородов М.А.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 11 апреля 2022 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета и родителей учащихся школы:

Плотникова Т.С. родительница ученика 7 класса

Калинина Н.В. родительница учеников 6,5,3 классов

Полевая А.Ю. родительница ученицы 1 класса

Заместителя директора по ВР Кайгородова М.А.

составили настоящий акт в том, что 9 марта 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-20. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 9 марта 2022 г было предложено следующее меню:

1. Салат «Картофель с зеленым горошком»	60 г
2. Суп «Свекольник»	200 г
3. Рыба жареная	80 г
4. Пюре картофельное	150 г
5. Компот из кураги	200 г
6. Хлеб пшеничный и ржаной	52 г
7. Яблоки	100 г

2. Комиссией было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд. При взвешивании 1 порции супа полученная масса равнялась 200 г, салат «Картофель с зеленым горошком» - 60 г, что соответствует норме. При взвешивании 1 порции жареной рыбы порция соответствовала – 80 г, Пюре картофельное -150 г. Кроме этого взвесили 2 кусочка хлеба, полученная масса 52 г., что тоже соответствует норме. Порция компота из кураги соответствовала норме 200 г.

3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Имеются сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу с родителями, по поводу проведения бесед с детьми о правильном и сбалансированном питании.

С актом комиссии ознакомлена : повар: Чу Чунарева М.А.

повар: Кор Корлякова А.В.

Члены комиссии: Мит Пав Бал С