

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От «5» сентября 2024 г.

Питание 1<sup>а</sup> - 1<sup>б</sup> классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована: шкаф для рук, литьевые фартуки, дозатор для мыла

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

в доступном месте

3.В меню :

Каша гречневая рассыпчатая, печенье галеты с овощами, оуфен в корочке, чай зеленый с сахаром, хлеб

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Каша гречневая рассыпчатая, печенье мягкое, оуфен светлый чай сладкий соевый вкусу мед, хлеб французский

5.Соблюдение температурного режима блюд.

соев

.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

соев

7. Состояние столовой посуды.

без пятен

8.Санитарное состояние столовой.

в столовой нето.

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

имеют спец одежду маски и перчатки

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

имеется плакат, проводится беседа и  
макеты стен

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы

Комиссия :

Секретарь Крушова И.В. [подпись]  
Секретарь Савинова И.И. [подпись]  
Зам. дир. по АХХ Шешовай С.С. [подпись]

С актом ознакомлен : директор

[подпись]

О.Г.Клочкова

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От « 8 » сентября 2024 г.

Питание 2<sup>а</sup> классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована: питьевой фронтальной дозатор для холодной воды, сушилка для рук

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

Учитель

3.В меню :

Пармезанная паста, ежики по-домашнему, салат с курицей и грибами, салат с капустой, салат с курицей.

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Паста без комочков, ежики пропечены, салат свежий, салат пропечен, салат с курицей.

5.Соблюдение температурного режима блюд.

Свеж

.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

Свеж.

7. Состояние столовой посуды.

Без сколов

8.Санитарное состояние столовой.

в столовой нет

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

сотрудники в спец. одежде, шапках и перчатках

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

иногда проводят и проводятся беседы

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы

Комиссия :

председатель Крушник Вад Викт  
Самойлова НН  
зам дир по АХЧ Шенюков СС Шенюков

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова

АКТ № 3

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От «12» сентября 2024 г.

Питание 2<sup>б</sup> классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована: покрытие пола линолеумом, стены покрашены, установлены двери, двери закрыты, установлены двери из нержавеющей стали

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

меню в доступном месте

3.В меню :

Суп отварной, пюре картофельное в томате с овощами (картофель) и грибами, каша овсяная из светлых овсяных хлопьев

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Суп вареный, пюре картофельное салат свежий чай с сахаром, каша овсяная

5.Соблюдение температурного режима блюд.

соотв.

6.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

соотв.

7. Состояние столовой посуды.

без сколов

8.Санитарное состояние столовой.

в обеденной зоне чисто.

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

в спец одежде, моющих и перчатках

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

выносятся ошкаты.

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы

Комиссия :

председатель Ключник ВВ  
члены комиссии Санжарова ИИ  
Григорьев АА  
Шенникова ЕЕ  
Алиев

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова

АКТ № 4

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От « 14 » сентября 2021 г.

Питание 28 классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована: дозатор для мыла  
песты для фруктов, сушилка для фруктов

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

находится в доступном месте

3.В меню :

блюдо с курицей салат из свеклы отварной  
чай сладкий с сахаром, хлеб.

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

блюдо оформлено с курицей и овощами, салат свежий  
свеколка мягкая, чай сладкий с сахаром, хлеб пропечен

5.Соблюдение температурного режима блюд.

соответствует.

6.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

соответствует.

7. Состояние столовой посуды.

без сколов

8.Санитарное состояние столовой.

в столовой место

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

сотрудники в мажках, спец. одежде, перчатках.

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

имеются меню, берется анализ воды и  
блюда по питанию

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы.

Комиссия:

председатель Крушик В.В.  
председатель Сидихов Н.И.  
заведующий по АИЯ Ушинов С.И.

С актом ознакомлен: директор

О. Г.

О.Г. Ключкова

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От «19» сентября 2024 г.

Питание за 2б классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована : дозатор для мытья рук, аптечка, фен, тарелки

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

меню находится в доступном месте

3.В меню :

Каша овсяная рассыпчатая перемешанная с овсяными хлопьями в порridge, хлеб, чай сладкий с сахаром

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Каша рассыпчатая перемешанная с овсяными хлопьями, овсяные хлопья, хлеб пропекан, чай сладкий вкус соотв. меню.

5.Соблюдение температурного режима блюд.

соответств.

6.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

соответств.

7. Состояние столовой посуды.

без сколов

8.Санитарное состояние столовой.

столовая чистая, санитар. состояние. удов.

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

работники столовой имеют спец. одежду, всё в чистоте и порядке

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

имеется планка по питанию, проводятся беседы и рассылка т.д.

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы

Комиссия :

председатель Артемьев В.В. В.В. -  
председатель Садыкова Н.Н. С.С.  
зам. дир по АЗУ Шникова С.С. Шникова

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Клочкова

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От «22» сентября 2021 г.

Питание за 7б классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована дозатор для мытья рук, сушилка для рук, пылесос, фен для волос.

2. Наличие ежедневного меню в доступном месте

меню находится в доступном месте

3. В меню :

Картофельная пюре, ежики по-домашнему, супе томатный, сельдь с огурцом и зелеными горошком, салат из свежих овощей, хлеб пшеничный.

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Супе без комочков, ежики пропарены, картофель, супе соответствует, сельдь соевый, салатом свежий хлеб пропечен.

5. Соблюдение температурного режима блюд.

соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

соответствует

7. Состояние столовой посуды.

без сколов

8. Санитарное состояние столовой.

столовая чистая, санит. соет. удов.

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

сотрудники имеют спец. одежду, все в масках и перчатках

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

имеются лекции по питанию, проводятся беседы и выставки газет

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы

Комиссия :

Пр. директор Крушина Т.В.  
пр. директор Санжеева Н.Н.  
зам. дир по А.Я. Шенцова С.А.

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова

АКТ № 7

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От «25» сентября 2021 г.

Питание на 4<sup>а</sup> 4<sup>б</sup> классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Чистейшая зона оборудована: дозатор для мытого  
мыла, сушилка для рук, пылесос, фен

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

меню находится в доступном месте.

3.В меню :

Каша гречневая котлето по домашнему, икра  
кавалерская, чай с лимоном и сахаром, кисель  
вишневый

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Каша гречневая, котлето по домашнему, икра  
кавалерская, чай с лимоном и сахаром, кисель  
вишневый

5.Соблюдение температурного режима блюд.

температура блюд соответствует.

6.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

вес соотв. заявлен. в меню.

7. Состояние столовой посуды.

посуда без сколов

8.Санитарное состояние столовой.

в обеденной зоне метро, санитарная состояли  
удовлетворительно

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

работники имеют спец одежду, все в мажках и  
перчатках

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

проводятся лекции по питанию, проводятся беседы  
и выставки там

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы.

Комиссия :

председатель Крутик В В  
председатель Садыкова Н Н  
зам дир по НМ Улиanova ЕЕ  
Ильин

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова

АКТ № 8

Проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От «28» сентября 2021 г.

Питание 1<sup>а</sup> 1<sup>б</sup> классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

1.Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона оборудована: дозатор для мытого мыла, сундук для рук, питьевые фонтанчики

2.Наличие ежедневного меню в доступном месте

меню находится в доступном месте

3.В меню :

блюдо с курицей салат из свежих овощей, чай ягодный с сахаром, хлеб мякиши.

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

все и мясо проварены. свежая мякоть, чай соответствует, салат свежий, хлеб пропеченный

5.Соблюдение температурного режима блюд.

температура блюд соответствует

6.Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заяв. в меню

7. Состояние столовой посуды.

посуда без сколов

8.Санитарное состояние столовой.

в обеденной зоне нет санитарной составляющей  
удобств.

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

работники имеют спец одежду вв в москаж,  
перчатках.

10. Деятельность учреждения по формированию здорового питания.

имеется планка по питанию, проводится беседы.

11. Удельный вес не съеденной пищи.

не превышает нормы

Комиссия :

председатель Крушник ВВ  
Саникина ИИ  
зам зам по ИИ Шенюва ЕЕ  
Алла

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова