

АКТ № 4

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

От « 11 » сентября 2024г.

Питание 1 А , 3Б; классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

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

Гигиеническая зона есть и соблюдаются все требования и правила безопасности.
Оборудована: дозатор для жидкого мыла, сушка для рук, питьевые фонтаны.

2.Наличие ежедневного меню- находится в доступном месте

3.В меню :

Огурцы солёные, курица тушённая с морковью, макароны отварные, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный.

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.
Огурцы вкус и цвет соответствует, курица и овощи протушенные, макароны проваренные, компот сладкий, хлеб пропечён.

5.Соблюдение температурного режима блюд:

- Температурный режим соответствует технологическим картам.

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

- Вес готовых блюд соответствует заявленному в меню.

7. Состояние столовой посуды:

– Посуда чистая, без сколов. Столы чистые.

8.Санитарное состояние столовой:

- Санитарное состояние удовлетворительное.

9.Внешний вид работников столовой (соблюдение требований):

- Работники столовой соблюдают требования СанПина, работают в спец. одежде, масках и перчатках.

10.Деятельность учреждения по формированию здорового питания:

- В столовой развешаны плакаты , проводятся беседы и классные часы о здоровом питании.

11. Удельный вес не съеденной пищи :
- Удельный вес не превышает нормы 10%.

Комиссия :

Родители:

Фамилия А.Н.
Инициалы Т.В.
Зам. дир. по НОД Шилова Е.С. Шилова

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова

АКТ № 5

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

От « 17 » сентября 2024г.

Питание 1 А ; классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

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

Гигиеническая зона есть и соблюдаются все требования и правила безопасности.

Оборудована: дозатор для жидкого мыла, сушка для рук, питьевые фонтаны.

2.Наличие ежедневного меню- находится в доступном месте

3.В меню :

Огурцы солёные , печень говяжья с овощами, каша гречневая хлеб пшеничный, чай ягодный с сахаром.

Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Огурцы соответствуют вкусу солёных огурцов, печень с овощами протушенна, каша

гречневая разваристая, хлеб пропечённый, чай со вкусом ягод сладкий свежесваренный.

5.Соблюдение температурного режима блюд:

- Температурный режим соответствует технологическим картам.

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

- Вес готовых блюд соответствует заявленному в меню.

7. Состояние столовой посуды:

– Посуда чистая, без сколов. Столы чистые.

8.Санитарное состояние столовой:

- Санитарное состояние удовлетворительное.

9.Внешний вид работников столовой (соблюдение требований):

- Работники столовой соблюдают требования СанПиНа, работают в спец. одежде, масках и перчатках.

10.Деятельность учреждения по формированию здорового питания:

- В столовой развешаны плакаты , проводятся беседы и классные часы о здоровом питании.

11. Удельный вес не съеденной пищи :
- Удельный вес не превышает нормы 10%.

Комиссия :

Родители:

Давыденко А.Н.
Пучинек Т.В.
Зин Зин (по А.А.А. Улимова С.С. Аллер

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Клочкова

АКТ № 1

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

От « 03 » сентября 2024г.

Питание 1 А ; 2Б классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

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

Гигиеническая зона есть и соблюдаются все требования и правила безопасности.
Оборудована: дозатор для жидкого мыла, сушка для рук, питьевые фонтаны.

2.Наличие ежедневного меню- находится в доступном месте

3.В меню :

Огурцы солёные , печень говяжья с овощами, каша гречневая хлеб пшеничный, чай ягодный с сахаром.

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Огурцы соответствуют вкусу солёных огурцов, печень с овощами протушенна, каша гречневая разваристая, хлеб пропечённый, чай со вкусом ягод сладкий свежесваренный.

5.Соблюдение температурного режима блюд:

- Температурный режим соответствует технологическим картам.

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

- Вес готовых блюд соответствует заявленному в меню.

7. Состояние столовой посуды:

– Посуда чистая, без сколов. Столы чистые.

8.Санитарное состояние столовой:

- Санитарное состояние удовлетворительное.

9.Внешний вид работников столовой (соблюдение требований):

- Работники столовой соблюдают требования СанПиНа, работают в спец. одежде, масках и перчатках.

10.Деятельность учреждения по формированию здорового питания:

- В столовой развешаны плакаты , проводятся беседы и классные часы о здоровом питании.

11. Удельный вес не съеденной пищи :
- Удельный вес не превышает нормы 10%.

Комиссия :

Родители:

Даниленко А.Н.
Крушник Т.В.
Заведующий по АТТ Александров С.С. Аллер-

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова

АКТ № 7
Проверки качества бесплатного
школьного питания в МБОУ СОШ № 1 пгт. Кавалерово

От « 23 » сентября 2024г.

Питание 1 А, 3Б ; классы

Цель : Организация бесплатного питания школьников.

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

-Гигиеническая зона есть и соблюдаются все требования и правила безопасности. Оборудована: дозатор для жидкого мыла, сушка для рук, питьевые фонтаны.

2.Наличие ежедневного меню:

- находится в доступном месте.

3.В меню :

Икра кабачковая, котлета по-домашнему, соус томатный, каша гречневая, хлеб пшеничный, чай с лимоном и сахаром.

4.Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Вкус и цвет икры соответствует, котлета пропарена, соус соответствует вкусу, каша проварена, хлеб пропечён, чай со вкусом лимона, сладкий.

5. Соблюдение температурного режима блюд:

- Температурный режим соответствует технологическим картам.

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

- Вес готовых блюд соответствует заявленному в меню.

7. Состояние столовой посуды:

- Посуда чистая, без сколов. Столы чистые.

8.Санитарное состояние столовой:

- Санитарное состояние удовлетворительное.

9.Внешний вид работников столовой (соблюдение требований):

- Работники столовой соблюдают требования СанПиНа, работают в спец. одежде, масках и перчатках.

10.Деятельность учреждения по формированию здорового питания:

- В столовой развешаны плакаты , проводятся беседы и классные часы о здоровом питании.

11.Удельный вес не съеденной пищи :

- Удельный вес не превышает нормы 10%.

Комиссия :

Родители:

Даниленко А.А.
Крушник Т.В.
Зинькина Л.А. *Александров* *Климова Е.*

С актом ознакомлен : директор



О.Г.Ключкова