

АКТ № 9  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 03.10.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 2 день

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Мытье посуды обеденной производится в мойке с использованием дезинфицирующего средства. Сушка производится с использованием сушильного шкафа.
2.	Соблюдение санитарных норм в отношении посуды.
3.	Плоды и овощи имеют вид и соответствуют требованиям СанПиН. Все блюда оформлены в соответствии с требованиями СанПиН.
4.	Соблюдение санитарных норм и правил в отношении посуды.
5.	Циклическое меню соблюдается. Меню соответствует и утверждено. Циклическое меню утверждено.

Предложения

Следует соблюдать санитарные нормы и правила в отношении посуды.  
Следует соблюдать санитарные нормы и правила в отношении посуды.  
Следует соблюдать санитарные нормы и правила в отношении посуды.

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*(Подписи)*

АКТ № 10  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 4.10.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 3 день

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	На все рабочие средства имеется сертифицированный кошметки. Мойка имеет все условия для эргономично
2.	Суточные ИТН введены. <span style="float: right;">Косурт</span>
3.	Курсы готово имеют вилы, утки, конструкторы сев-в требуют контакт, все блюда соответствуют 113 г.
4.	Санитарные средства цехов пищеблока и обеден. зала соответствуют
5.	Циклическое меню соблюдается.

Предложения Матрица соответствия требованиям соблюдается.  
Все продукты имеют сертифицированные кошметки.  
Курсы сев-в продукты берутся рекурсивно

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Акт*  
*Д*  
*Капр*

АКТ № 11  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 06.10.2023

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой.

№	Содержание
1.	Соблюдение личной гигиены учащимися
2.	Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и состояние спецодежды.
3.	Соблюдение требований по условиям хранения обеденной посуды.
4.	Наличие суточных проб
5.	Соответствие веса, качества приготовленных блюд.
6.	Наличие ежедневного и циклического меню.

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Все унитазы обдувает компрессор через крышки кассы помещений для девочек уфд
2.	Ведется журнал ежедневных заболеваний и осирис здоровья.
3.	Обеденный кофаз имеет сертификаты качества сертификаты и сертификаты по этикеткам
4.	Суджикне 17м в комнате.
5.	Одним с кухни вынес виче и уток в соответствии с инструкцией санитар. все для 154 гр. это состав меню для 1000, 1000 в меню.
6.	Ежедневное меню со-ст циклическому меню меню обеда.

Предложения

Граждане пищеблока помещений столовой в соответствии с графиком, с учетом особенностей кухни. Если крышка кассы уфд не закрывается.

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

АКТ № 12  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 11.10.2023

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 7 дней

№	Содержание
1.	Соблюдений правил хранения и кухонной посуды, хранение продуктов.
2.	Соблюдение циклического меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.
5.	Соблюдение температурного режима блюд
6.	Санитарное состояние обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Дорожные кружочки крейдоидные в соответствии с СанПином. Кухонная посуда крейдоидная
2.	Циклическое меню соблюдается
3.	Замена блюд не крейдоидная
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока соответствует уровню. Уменьш 2х комплект одежды
5.	Замена блюд соблюдается. Блюда в течение 30 минут хранятся при температуре
6.	Санитарное состояние обеденного зала, поверхности, столов и стен соответствует СанПином
7.	рыба запеченная в духовке еще соответствует по вкусу и консистенции требованиям СанПином. Вес блюда соответствует. Все составил. 200 гр.

Предложения Брендовые марки товаров. Проверить  
визуально качество, соответствие в соответствии с  
критериями качества

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Аксенова*  
*Добжинская*  
*Капралова*

АКТ № 13  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 16.10.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 1 день

№	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие цикличного и ежедневного меню на сайте школы
5.	Удовлетворенность учащихся качеством питания
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб
8.	Соответствие ежедневного и цикличного меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	График приема пищи выложен на сайте школы. Т/днем выключены, графиком комиссии пищеблока согласно графику.
2.	Закрыты входные двери в столовую
3.	Все работники столовой соблюдают правила личной гигиены и имеют заготовленные рабочие кофты, вымытые в горячей воде.
4.	Циклическое и ежедневное меню выложено на сайте школы выложено меню выложено
5.	Каждый день молоко имеет все ДЮЧ, выше уровня, который был указан в соответствии с требованиями стандарта. ДЮЧ
6.	Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Комиссия сделала рецензию.
7.	Судя по ДЮЧ в классе. Комиссия провела проверку в меню т.е. с указанием даты и времени приема
8.	Ежедневное меню на сайте школы соответствует требованиям, со списком, соответствует

Предложения Все работники пищеблока имеют заготовленные и вымытые кофты.

Рекомендуется соблюдать

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Ак*  
*Доб*  
*Капр*

АКТ № 14  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 18.10.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 3 день

№	Содержание
1.	Наличие цикличного и ежедневного меню на стенде и сайте школы
2.	Соблюдение учащимися личной гигиены.
3.	Соблюдение режима приема пищи.
4.	Ежедневная санитарная обработка помещений пищеблока и технологического оборудования
5.	Санитарное состояние помещений обеденного зала, поверхности обеденных столов.
6.	Наличие суточных проб
7.	Качество блюд
8.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Внутреннее и внешнее меню меню на стенде и сайте школы. Внутреннее меню со-от. циклическое. Внешнее меню ежедневное.
2.	Увеличил количество столов согласно графику приема пищи, при проведении смены меню.
3.	Режим приема пищи соблюдается
4.	После приготовления блюда пищевой уборкой зал оснащен клинблоком и колесными объектами для
5.	Санитарное состояние поверхности обеденных столов, стен удовлетворительное - во в помещении столов
6.	Судно для ИСН в помещении хранится в стерильных коробках с крышкой белая и в помещении ИСН
7.	Меню питания имеет вкл. учет соответствия требованиям организации ИСН.
8.	Виско питание имеет вес 105г. } со-от. соблюдению Термины имеют вес 114г }

Предложения: Бюджетные закупки сырья и готовых предложений в магазине, введение рецептур по графику приготовления пищи в колесном ИСН

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Капралова*  
*Добжинская*  
*Аксенова*

АКТ № 15  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 20.10.23

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 5 день

№	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие циклического и ежедневного меню на сайте школы
5.	Удовлетворенность учащихся качеством питания
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб
8.	Соответствие ежедневного и циклического меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Грибок на тарелке учащихся заваренных напитков, баночек на сайте школы, грибок на тарелке воспитателя
2.	запрещенные продукты есть в холодильнике.
3.	Лицевая маска работником столовой отсутствует все время, как и перчатки.
4.	Устаревшее ежедневное меню выставлено на сайте школы и в обеденном зале.
5.	Записка из туалета висит в туалете, комнате. В соответствии с требованиями организации.
6.	Санитарное состояние обеденного зала улучшить пищеблоком можно регулярно.
7.	Супловок не было в холодильнике на все время дня и утренняя записка и времени заварки.
8.	Ежедневное меню Аксенова, Ежедневное меню со стороны Капраловой

Предложения

Все для улучшения работы соблюдать. АКТ  
из 10 бл.

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

  
  


АКТ № 16  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 23.10.23

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. *в день*

№	Содержание
1.	Соблюдений правил хранения и кухонной посуды, хранение продуктов.
2.	Соблюдение цикличного меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.
5.	Соблюдение температурного режима блюд
6.	Санитарное состояние обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	<i>хранение продуктов производится в соответствии с требованиями СанПиН. Требования полностью соблюдаются</i>
2.	<i>циклическое меню за неделю и сбалансировано. Меню вывешено на стене пищеблока, актуально.</i>
3.	<i>Замена блюд производится</i>
4.	<i>СанПиН соблюдается.</i>
5.	<i>Санитарное состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.</i>
6.	<i>Санитарное состояние обеденного зала соответствует</i>
7.	<i>Вес блюд соблюдается.</i>

Предложения *Рабочий журнал имеет актуальность, конспекти в рабочем журнале СанПиН. Вес блюд соблюдается: 156 гр*

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Аксенова*  
*Добжинская*  
*Капралова*