

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

№ 9

«24» мая 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Томина Е.Ж., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 24.05.2023 в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню обед

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, т подачи)	Соответствие весовым нормам
<u>пирог с свежими капустой</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>250 гр</u>
<u>салат с помидорами и рисом</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>котлетки из свиных котлет</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>75 гр</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>75 гр</u>

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока соответствует нормам, чисто
2. Внешний вид сотрудников столовой у сотрудников имеется спец. одежда, чистая, опрятная
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие в наличии разнообразная выпечка
4. Технология приготовления пищи соблюдается

Предложения по качеству, замечания: Замечаний и предложений не имеется

Подписи членов комиссии:

З.И. /Зинова Р.Ф.
Р.Ю. /Ишмухаметова Р.Ю.
Е.Ж. /Томина Е.Ж.
М.П. /Осокина М.П.
Т.М. /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: _____ /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

5.21.5

«26» 04 2023г.

№ 8

Комиссия в составе:

1. Томина Е.Ж., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 26.04.2023 в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню завтрак

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, т подачи)	Соответствие весовым нормам
котлета из мяса	вкусовые качества хорошие	100 гр / 105 гр
пюре картофельн.	вкусовые качества хорошие	200 гр / 200 гр
чай с сахаром	вкусовые качества хорошие	200 гр / 200 гр
магги	вкусовые качества хорошие	100 гр / 105 гр

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока соответствует нормам, чисто
2. Внешний вид сотрудников столовой соответствует нормативам, имеется спец. одежда
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие разнообразная, бюджетная вапечка
4. Технология приготовления пищи соблюдается

Предложения по качеству, замечания: замечаний не имеется

Подписи членов комиссии:

- [Подпись] /Зинова Р.Ф.
[Подпись] /Ишмухаметова Р.Ю.
[Подпись] /Томина Е.Ж.
[Подпись] /Осокина М.П.
[Подпись] /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: _____ /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

№ 7

«28» 03 2023г.

Комиссия в составе:

1. Томина Е.Ж., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 28.03.2023 в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню завтрак

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
котлета куриная	вкусовые качества хорошие	100г/105г
макаронный салат	вкусовые качества хорошие	200/200г
магги	вкусовые качества хорошие	100/113г
чай	вкусовые качества хорошие	100г

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока соответствует нормам, чисто
2. Внешний вид сотрудников столовой соответствует нормам, чистые, имеют спец. одежду.
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие разнообразные булочки, выпечка
4. Технология приготовления пищи соблюдается

Предложения по качеству, замечания: замечаний не имеется

Подписи членов комиссии:

Зинова Р.И. /Зинова Р.Ф.
Ишмухаметова Р.Ю. /Ишмухаметова Р.Ю.
Томина Е.Ж. /Томина Е.Ж.
Осокина М.П. /Осокина М.П.
Подпругина Т.М. /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: [Подпись] /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

«22» 02 2023г.

№ 6

Комиссия в составе:

1. Томина Е.Ж., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 22.02.2023 в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню завтрак

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым норм
каша, гречиха	вкусовые качества хорошие	200 / 210
сир порционный	вкусовые качества хорошие	20 / 21
масло сливочное	вкусовые качества хорошие	10 / 10
моцарини	вкусовые качества хорошие	100 / 110
чай с молоком	вкусовые качества хорошие	200 / 200

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока соответствует нормам, чисто
 2. Внешний вид сотрудников столовой соответствует нормам, имеется спец. одежда.
 3. Наличие буфетной продукции, разнообразие имеется
 4. Технология приготовления пищи соблюдается
- Предложения по качеству, замечания: замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Р.И. /Зинова Р.Ф.
Р.Ю. /Ишмухаметова Р.Ю.
Е.Ж. /Томина Е.Ж.
М.П. /Осокина М.П.
Т.М. /Подругина Т.М.

Ознакомление с актом: [подпись] /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

«25» 01 2023 г.

№ 5

Комиссия в составе:

1. Томина Е.Ж., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 25.01.2023 г. в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню обед

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
салат из морков	вкусовые качества хорошие	100 гр
липы из свеклы	вкусовые качества хорошие	250 гр.
салат из свеклы и моркови	вкусовые качества хорошие	100 гр.
салат из свеклы и моркови	вкусовые качества хорошие	200 гр.
хлеб пшеничный	вкусовые качества хорошие	75 гр
хлеб ржаной	вкусовые качества хорошие	75 гр

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока соответствует нормам
2. Внешний вид сотрудников столовой у сотрудников имеется спец. одежда
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие в наличии разнообразия выпечки
4. Технология приготовления пищи соблюдается

Предложения по качеству, замечания: замечаний и предложений не имеется

Подписи членов комиссии:

[Подпись] /Зинова Р.Ф.
[Подпись] /Ишмухаметова Р.Ю.
[Подпись] /Томина Е.Ж.
[Подпись] /Осокина М.П.
[Подпись] /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: [Подпись] /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

№ 4

«12» 12 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Коровина Ю.А., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 28.12.2022 г. в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню завтрак

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
<u>котлета из мяса птицы</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>100 гр</u>
<u>макаронные изделия с сахаром</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>75 гр</u>
<u>макарон</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>100 гр</u>

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока чисто, соответствует нормам.
2. Внешний вид сотрудников столовой имеется спецодежда, соответствует санитарным.
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие имеется
4. Технология приготовления пищи соблюдается.

Предложения по качеству, замечания: Замечаний не имеется.

Подписи членов комиссии:

[Подпись] /Зинова Р.Ф.
[Подпись] /Ишмухаметова Р.Ю.
[Подпись] /Коровина Ю.А.
[Подпись] /Осокина М.П.
[Подпись] /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: [Подпись] /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

«23» 11 2022 г.

№ 3

Комиссия в составе:

1. Коровина Ю.А., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 23.11.2022 в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню Обед

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
<u>салат из моркови с яблоками</u>	<u>Вкусовые качества хорошие</u>	<u>100 гр</u>
<u>картофель отварной</u>	<u>Вкусовые качества хорошие</u>	<u>250 гр</u>
<u>котлеты с мясом и картофелем</u>	<u>Вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>картофель отварной</u>	<u>Вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>Вкусовые качества хорошие</u>	<u>75 гр</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>Вкусовые качества хорошие</u>	<u>75 гр</u>

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока Соответствует нормам, чисто.
2. Внешний вид сотрудников столовой 4 сотрудника имеется, один одет не чисто, одетая.
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие В наличии разнообразная выпечка.
4. Технология приготовления пищи Соблюдается.

Предложения по качеству, замечания: Замечаний и предложений не имеется.

Подписи членов комиссии:

Р.И. Зинова /Зинова Р.Ф.
Р.Ю. Ишмухаметова /Ишмухаметова Р.Ю.
Ю.А. Коровина /Коровина Ю.А.
М.П. Осокина /Осокина М.П.
Т.М. Подпругина /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: В.В. Бочарова /Бочарова В.В.

АКТ

Проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

«19» 10 2022г.

№2

Комиссия в составе:

1. Коровина Ю.А., ответственное лицо за питание в МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 19.10.2022 в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся в качестве готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню завтрак

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
<u>Пюре из говядины в соусе</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>100 гр</u>
<u>Пюре из картофеля</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>Салат с маком</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>200 гр</u>
<u>Хлеб мякишковый</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>75 гр</u>
<u>Сметана</u>	<u>вкусовые качества хорошие</u>	<u>108 гр</u>

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока Соответствует нормам, чисто.
2. Внешний вид сотрудников столовой Соответствует нормативам имеется спец. одежда.
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие Разнообразная буфетная выпечка.
4. Технология приготовления пищи Соблюдается

Предложения по качеству, замечания: Замечаний не имеется.

Подписи членов комиссии:

[Подпись] /Зинова Р.Ф.
[Подпись] /Ишмухаметова Р.Ю.
[Подпись] /Коровина Ю.А.
[Подпись] /Осокина М.П.
[Подпись] /Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом: [Подпись] /Бочарова В.В.

АКТ

проверки качества питания в столовой МБОУ СОШ №2

«21» 09 2022 г.

№ 1

Комиссия в составе:

1. Коровина Ю.А., ответственное лицо за питание МБОУ СОШ №2;
2. Зинова Р.И., классный руководитель 7 Б класса;
3. Подпругина Т.М., родитель обучающегося 3 Б класса;
4. Ишмухаметова Р.Ю., родитель обучающегося 7 А класса;
5. Осокина М.П., заведующая столовой.

составили настоящий акт в том, что 21.09.2022г. в МБОУ СОШ №2 была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:
- соответствие меню завтрак

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
Пирог из творожной начинки с яблоками	вкусовое качество хорошее	100гр / 100гр
Творожная запеканка	вкусовое качество хорошее	200гр / 201гр
Чай с молоком	вкусовое качество хорошее	200гр / 200гр
Хлеб пшеничный	вкусовое качество хорошее	50гр / 55гр
Макарон	вкусовое качество хорошее	100гр / 105гр

1. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока Соответствует нормам, чисто.
2. Внешний вид сотрудников столовой Соответствует нормативам, имеется спец. одежда.
3. Наличие буфетной продукции, разнообразие Имеется.
4. Технология приготовления пищи соблюдается (не соблюдается) Соблюдается.

Предложения по качеству, замечания: Обновить информационные материалы по правильному питанию на стенде.
Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

- [Подпись] / Зинова Р.Ф.
[Подпись] / Ишмухаметова Р.Ю.
[Подпись] / Коровина Ю.А.
[Подпись] / Осокина М.П.
[Подпись] / Подпругина Т.М.

Ознакомление с актом:

[Подпись] / [Подпись]