Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «14» сентября 2022 года

Комиссия в составе:
Щербининой Е.В. Вертелкиной О.С.
Кобзевой В.А.

составили настоящий акт в том, что «14» сентября 2022 г. в 9[15] была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «14» сентября 2022 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
Каша манная рассыпчатая		200	210	все вкусное теплое
	батон с маслом	60	60	отличное
	напиток кофейный	205	205	отличный

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: Ответ. - Гуркина С.Н., кл.руковод 1-4 кл

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца):
имеется мыло жидкое, бумаж. полотенца

Наличие соответствующего числа посадочных мест: посадочные места имеются с учетом дистанции между людьми

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников:
в наличии

Соблюдение температуры подачи блюд:
теплые блюда

Наличие журналов контроля за питанием:
в наличии

Наличие технологических карт приготовления блюд:
имеются.

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:

в наличии

Гигиеническое состояние столов:

чистые

Наличие соответствующего количества разносов:

в достатке

Наличие соответствующего количества столовых приборов:

в достатке

Наличие и состояние столовой посуды:

чистая без сколов

Гигиеническое состояние столовой посуды:

без сколов

Заключение:

Состояние столовой удовлетворительное.
Блюда соответствуют меню.

Предложения:

отсутствуют

С актом ознакомлены:

Комиссия:

Чернышова Е.В. _____
Вертинская О.Г. _____
Кобылянская В.А. _____

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «5» сентября 2022 года

Комиссия в составе:
Чевычелова К.М., Кобелевская В.Д.
Бабаровева Е.Н.

составили настоящий акт в том, что «5» сентября 2022 г. в 10 00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «5» сентяб 2022 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
Завтрак	макар. отвар	150 гр.	163 гр.	хорошее
	курица туш с соусом	50/50	100 гр	хорошее
	огурцы свеж	50	50 гр	хорошее.

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: присутствуют, с начальных классов
Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца): 10 раковин, мыло, бумажное полотенце

Наличие соответствующего числа посадочных мест: соответствует

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников: имеется

Соблюдение температуры подачи блюд: блюдо горячее

Наличие журналов контроля за питанием: имеется

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеется

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:

на каждом столе

Гигиеническое состояние столов:

чистое

Наличие соответствующего количества разносов:

в наличии

Наличие соответствующего количества столовых приборов:

в достаточном количестве

Наличие и состояние столовой посуды:

имеется

Гигиеническое состояние столовой посуды:

посуда без сколов

Заключение:

В столовой очень приятно находиться. Чисто сервировка соответствует меню. Блюда соответствуют меню.

Предложения:

С актом ознакомлены:

Комиссия:

Пальчикова Л. Ж.

Забелина Е. А.

Зав.

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «10» ноября 2022 года

Комиссия в составе:
Панфа Е.С., член род. комм.
Калистратова О.В., бедр. работник
Трухова О.А., и.о. директора
составили настоящий акт в том, что «10» 11 2022 г. в 11.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «10» 11 2022 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
суп овощной фасол. и курин.		200	204	отл.
	печень по строгановски в соусе	100	305	отл
	гречка отварная	150		отл.

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:
Наличие дежурных педагогов: с каждым классом кл. руководит.
Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца):
жидкое мыло, бумаж. полот. в достаточном кол-ве
Наличие соответствующего числа посадочных мест: в достаточном кол-ве

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников:
имеется
Соблюдение температуры подачи блюд:
тепловое
Наличие журналов контроля за питанием:
имеются.
Наличие технологических карт приготовления блюд:
имеются

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:
в достаточном кол-ве

Гигиеническое состояние столов:
чистое, сухие

Наличие соответствующего количества разносов:
в достаточном кол-ве

Наличие соответствующего количества столовых приборов:
в достаточном кол-ве

Наличие и состояние столовой посуды:
в достаточном кол-ве

Гигиеническое состояние столовой посуды:
чистая, без сколов и трещин

Заключение:
нет замечаний

Предложения:
нет

С актом ознакомлены:
шеф повар Манукян А.А.

Комиссия:
Гапра Е.С.
Администратор ОВ
Глухова О.А.

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «7» 12 2022 года

Комиссия в составе:
Бойкова И.В – зам. руковод. по сод. полит. армии.
Камшратова О.В – мед. работник ОРБ
Бирюлева О.А – и.о. директора
составили настоящий акт в том, что «7» 12 2022 г. в 11.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «7» 12 2022 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
завтрак	каша манн.	200	210	хорош.
	батон с маслом	30/10	80	хорош.
	кофейный напиток	200	200	хорош.

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: имеется

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца): имеются (мыло жидкое, бум. полот.)

Наличие соответствующего числа посадочных мест: имеются в достаточном кол-ве

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников: имеется

Соблюдение температуры подачи блюд: в норме (блюда теплые)

Наличие журналов контроля за питанием: имеются

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:

имеется

Гигиеническое состояние столов:

чисте

Наличие соответствующего количества разносов:

в достаточном кол-ве

Наличие соответствующего количества столовых приборов:

в достаточном кол-ве

Наличие и состояние столовой посуды:

чистая, без сколов

Гигиеническое состояние столовой посуды:

чистая

Заключение:

Состояние в столовой удовлетвор.
Блюда соответствуют меню.

Предложения:

С актом ознакомлены:

Комиссия:

Байкова И.В.
Калистратова О.В
Трухова О.А.
Жихарнекова А.Н
Кожина С.А.

с актом ознакомлена.

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «27» января 2023 года

Комиссия в составе:
Брайкова И.В - зам. руковод. по соц. политике
Комиссарова О.В. мед. работник ОГБ
Соколова Е.В. – кофициатор ДОО
составили настоящий акт в том, что «27» 01 2023 г. в _____ была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «27» 01 2023 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
завтрак	макароны с гуляшом	250	274	хор.
	чай с сахаром	200		
	хлеб			

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:
Наличие дежурных педагогов: имеются
Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца): имеются / жидкое мыло, инд. полотенца у каждого кл. руководителя
Наличие соответствующего числа посадочных мест: имеются в достаточном количестве

3.Работа пищеблока:
Наличие спецодежды и СИЗ у работников: имеется
Соблюдение температуры подачи блюд: в норме (тепл.)
Наличие журналов контроля за питанием: имеются
Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:

имеются

Гигиеническое состояние столов:

чистое

Наличие соответствующего количества разносов:

в достаточном кол-ве

Наличие соответствующего количества столовых приборов:

в достаточном кол-ве

Наличие и состояние столовой посуды:

чистая без сколов

Гигиеническое состояние столовой посуды:

чистая

Заключение:

Состояние в столовой удовлетв.
блюда соотв. меню

Предложения:

С актом ознакомлены:

Комиссия:

Бойкова И.В. Бойкова
Калистратова О.В. Калистратова
Соколова Е.В. Соколова

С актом ознакомлена
Ключникова Р.П. Ключникова, шеф-повар
Трухова О.А. Трухова, директор

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «7» 02 2023 года

Комиссия в составе:
Мартышина Ю.А, председатель род. ком.
Кобылецкая В.А., родитель.
Лукьянова О.В, зам. дир. по УВТ
составили настоящий акт в том, что «7» 02 2023 г. в 8.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «7» 02 2023 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
ЗАВТРАК	Пшеничная каша котлета мясная	250	271	хор.
	чай черный с сахаром	200	200	хор
	батон	50	+	

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:
Наличие дежурных педагогов: Ответственный за питание + 5 учителей
Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца):
раковины, мыло (жидкое), бум. полотенца.
Наличие соответствующего числа посадочных мест: 220

3.Работа пищеблока:
Наличие спецодежды и СИЗ у работников: +
Соблюдение температуры подачи блюд: +
Наличие журналов контроля за питанием: +
Наличие технологических карт приготовления блюд: +

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток: +

Гигиеническое состояние столов: ЧИСТЫЕ

Наличие соответствующего количества разносов: +

Наличие соответствующего количества столовых приборов: +

Наличие и состояние столовой посуды: +

Гигиеническое состояние столовой посуды: ЧИСТАЯ

Заключение:

СОСТОЯНИЕ СТОЛОВОЙ - ОТЛИЧНОЕ,
ДЕТИ ЕДЯТ С УДОВОЛЬСТВИЕМ
ПЕРСОНАЛ ПРИВЕТЛИВЫЙ

Предложения:

С актом ознакомлены:

КУХ. РАБ.
ПОВАР.

Комиссия:

МАРТЫШИНА Ю.А.
КОБЫЛЬСКАЯ В.А.
ЛУКЬЯНОВА О.В.

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «6» марта 2023 года

Комиссия в составе:
Лукьяновой Л.В., зам. директора по УВР
Анисимовой Т.С., родитель
Дувалкиной В.А., родитель
составили настоящий акт в том, что «__»_____202__г. в _____ была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «6» марта 2023 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
завтрак	каша пшенная молоч.	230	235	
	кисель	200	206	
	батон с сыром	70	74	

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:
Наличие дежурных педагогов: Учителя с каждого класса
Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца):
раковины, буф. полотенца, жидкое мыло
Наличие соответствующего числа посадочных мест: в достаточном количестве

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников: имеется
Соблюдение температуры подачи блюд: соблюдается
Наличие журналов контроля за питанием: имеется
Наличие технологических карт приготовления блюд: имеется

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток: имеется

Гигиеническое состояние столов: чистые

Наличие соответствующего количества разносов: имеется

Наличие соответствующего количества столовых приборов: имеется

Наличие и состояние столовой посуды: чистая

Гигиеническое состояние столовой посуды: чистая

Заключение: Приветливый персонал, дети едят с большим удовольствием, отличное состояние столовой

Предложения:

С актом ознакомлены:

Комиссия: Анисимова Л.С.
Дувалкина В.А.
Мухленова О.В.

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «19» 04 2023 года

Комиссия в составе:
Транда Е.С – председатель род. комитета 8 а
Алексеева З.Ф. - родитель
Шемеркина Е.И. - зам. директора по ВР
составили настоящий акт в том, что «19» 04 2023 г. в 9:30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «19» 04 2023 г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
обед	суп рабный	200	230	
	курица тум. с овощ.	100	260	
	макарон отвар.	150		
	фрукт. десерт	100		

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: да

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца):

да

Наличие соответствующего числа посадочных мест: да

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников:

да

Соблюдение температуры подачи блюд:

да

Наличие журналов контроля за питанием:

да

Наличие технологических карт приготовления блюд:

да

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:

да

Гигиеническое состояние столов:

соответствует

Наличие соответствующего количества разносов:

да

Наличие соответствующего количества столовых приборов:

да

Наличие и состояние столовой посуды:

да

Гигиеническое состояние столовой посуды:

соответствует

Заключение:

Дети едят с удовольствием.

Предложения:

С актом ознакомлены:

Комиссия:

Трапер Е.С.
Ситникова З.Ф.
Шемерхина В.Н.

Пр
зам
шеф-

Акт проверки столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный

от «16» мая 2023 года

Комиссия в составе: Бойкова И. В., зам. руководителя Управления по соц. полит.
Сафронова Г.Н. - координатор ДОО
Зеленкова Л. И., координатор ДОО
составили настоящий акт в том, что «16» мая 2023г. в 10:27 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 10 «ОЦ ЛИК» г.о.Отрадный.

В ходе проверки выявлено:

1.Школьной столовой на «16» мая 2023г. было предложено меню:

Завтрак/обед	Перечень блюд	Масса порций по меню	Масса порций по итогам взвешивания	Вкусовые качества
завтрак	рыбная котл.	250	270	хор
	тертофельное пюре			
	Чай с сах.	200	200	хор
	Сок ОВЗ	200	200	

Меню представлено/не представлено в общем зале и соответствует/не соответствует утвержденному 10-ти дневному меню

2.Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: +

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники, сушилки/полотенца): имеются

Наличие соответствующего числа посадочных мест: в наличии

3.Работа пищеблока:

Наличие спецодежды и СИЗ у работников: имеются

Соблюдение температуры подачи блюд: температурный режим сохранен

Наличие журналов контроля за питанием: в наличии

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются

4.Эстетичность накрытия:

Наличие салфетниц и салфеток:

в наличии

Гигиеническое состояние столов:

чисто

Наличие соответствующего количества разносов:

в достаточном кол-ве

Наличие соответствующего количества столовых приборов:

в достаточном кол-ве

Наличие и состояние столовой посуды:

посуда без сколов, чистая

Гигиеническое состояние столовой посуды:

чисто

Заключение:

Замечаний по организации горячего питания нет, Технология приготовления блюд соблюдается. Широкий выбор буфетной продукции. Отмечен эстетический вид столовой (светло, красиво, эстетично)

Предложения:

нет

Рекомендовать школу как образцовую

С актом ознакомлены:

и. о. Климкина

Комиссия:

Бойкова И.В

Сафронова Г.Ф

Зенкова Л.И

Турова О.А