

АКТ №1
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 6 сентября 2023 года

Комиссия в составе:

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

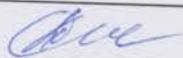
АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Сентябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
06.09.2023	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.



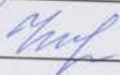
Долженко Н.Л.



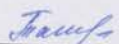
Колодкина А.В.



Карпычева А.С.



Чикотина М.В.



Ташланова А.В.



Виншу Н.Н.

АКТ №2
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 13 сентября 2023 года

Комиссия в составе:





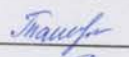

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Чикотина М.В.
4. Карасёва И.А.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Сентябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
13.09.2023	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №3
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 19 сентября 2023 года

Комиссия в составе:





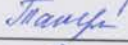

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Сентябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
19.09.2023	Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №4
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 25 сентября 2023 года

Комиссия в составе:



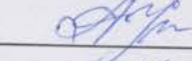
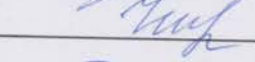
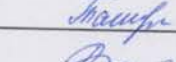

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Сентябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
25.09.2023	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. Контроль сроков реализации продуктов.	Суточные пробы в наличии. Маркировки на банках и кухонном инвентаре имеются. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд: опрятная и в наличии. Сроки реализации продуктов в норме.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №5

**проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 04 октября 2023 года**

Комиссия в составе:


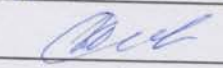




1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

**АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима**

Октябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
04.10.2023	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Правила хранения овощей соблюдаются. Для соблюдения правил личной гигиены обучающихся предоставлены условия (чистые раковины, исправные краны, дезинфицирующие средства для обработки рук и жидкое мыло – в наличии, электрические полотенца – исправны, на стендах размещены Памятки «Культура мытья рук»). График уборок помещений пищеблока имеется в наличии и соблюдается.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №6
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 12 октября 2023 года

Комиссия в составе:

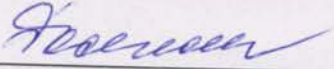

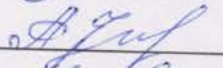
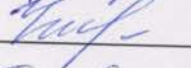
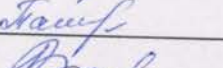
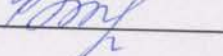
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Октябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
12.10.2023	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	.Проверка показала соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Меню составлено в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Отходы: хлебные крошки, остатки еды, чая и др. Жидкие и твердые отходы разделены в разные емкости. Со слов сотрудников столовой вывоз отходов осуществляется не менее 2 раз в день.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №7
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 23 октября 2023 года

Комиссия в составе:

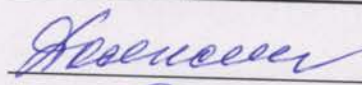
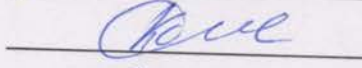
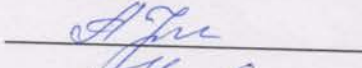
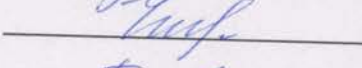
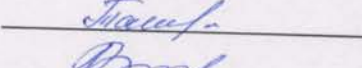

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Октябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
23.10.2023	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей)	Опрос детей показал, вкусы детей разные. Предпочтение отдано блюдам: макароны с сыром и котлетой, рис с биточками, картофельное пюре с котлетой, рис с курицей, омлет, творожная запеканка, гречка с мясом. Ассортимент блюд разнообразен. Качество блюд хорошее.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №8
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 10 ноября 2023 года

Комиссия в составе:


1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

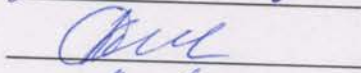
произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

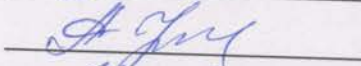
АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

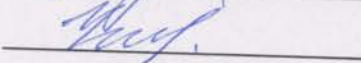
Ноябрь

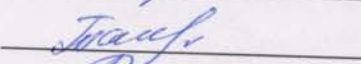
Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
10.11.2023	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Условия и сроки хранения продуктов и готовой продукции соблюдаются. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

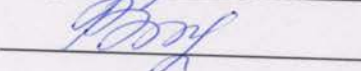
 Долженко Н.Л.

 Колодкина А.В.

 Карпычева А.С.

 Чикотина М.В.

 Ташланова А.В.

 Виншу Н.Н.

АКТ №9

**проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 17 ноября 2023 года**

Комиссия в составе:

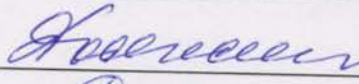
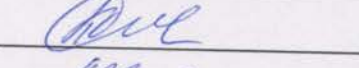
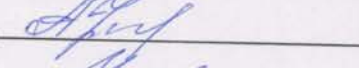
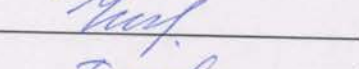
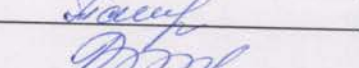

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

**АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима**

Ноябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
17.11.2023	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Правила хранения овощей соблюдаются. Для соблюдения правил личной гигиены обучающихся предоставлены условия (чистые раковины, исправные краны, дезинфицирующие средства для обработки рук и жидкое мыло – в наличии, электрические полотенца – исправны, на стендах размещены Памятки «Культура мытья рук»). График уборок помещений пищеблока имеется в наличии и соблюдается.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №10
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 23 ноября 2023 года

Комиссия в составе:

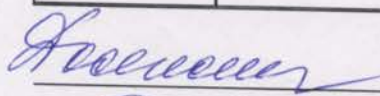
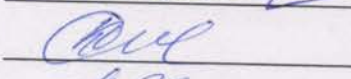
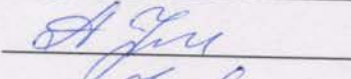
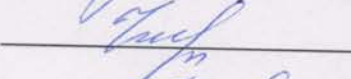
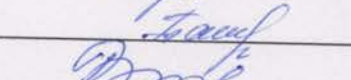
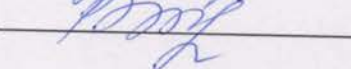
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Ноябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
23.11.2023	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	.Проверка показала соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Меню составлено в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Отходы: хлебные крошки, остатки еды, чая и др. Жидкие и твердые отходы разделены в разные емкости. Со слов сотрудников столовой вывоз отходов осуществляется не менее 2 раз в день.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №11
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 19 декабря 2023 года

Комиссия в составе:



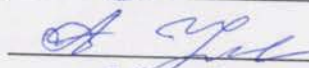

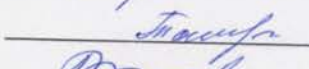

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Декабрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
19.12.2023	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №12
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 26 декабря 2023 года

Комиссия в составе:

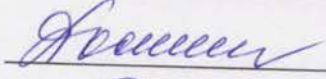
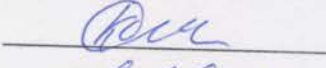

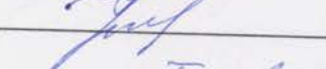
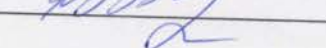
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Чикотина М.В.
4. Карасёва И.А.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Декабрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
26.12.2023	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №13
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 26 января 2024 года

Комиссия в составе:

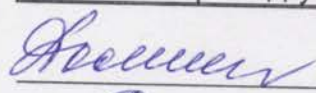


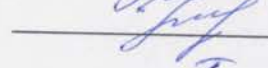
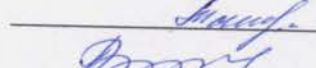

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Январь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
26.01.2024	Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №14
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 31 января 2024 года

Комиссия в составе:

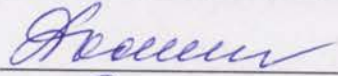
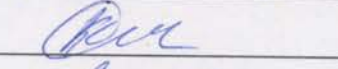

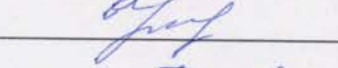
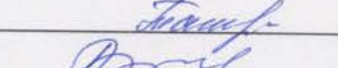

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Январь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
31.01.2024	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. Контроль сроков реализации продуктов.	Суточные пробы в наличии. Маркировки на банках и кухонном инвентаре имеются. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд: опрятная и в наличии. Сроки реализации продуктов в норме.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №15

проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 07 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

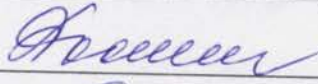
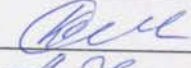
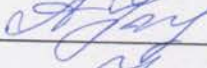
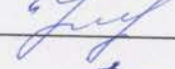
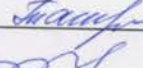
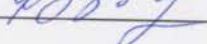
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Февраль

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
07.02.2024	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Правила хранения овощей соблюдаются. Для соблюдения правил личной гигиены обучающихся предоставлены условия (чистые раковины, исправные краны, дезинфицирующие средства для обработки рук и жидкое мыло – в наличии, электрические полотенца – исправны, на стендах размещены Памятки «Культура мытья рук»). График уборок помещений пищеблока имеется в наличии и соблюдается.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №16
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 15 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

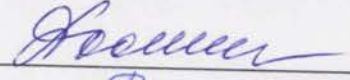
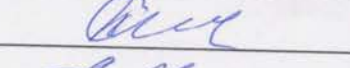
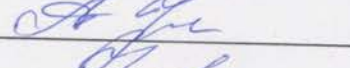
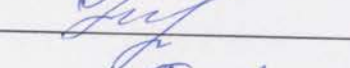
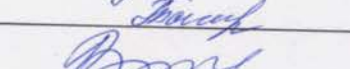
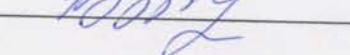
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Февраль

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
15.02.2024	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	.Проверка показала соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Меню составлено в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Отходы: хлебные крошки, остатки еды, чая и др. Жидкие и твердые отходы разделены в разные емкости. Со слов сотрудников столовой вывоз отходов осуществляется не менее 2 раз в день.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №17
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 21 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Февраль

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
21.02.2024	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей)	Опрос детей показал, вкусы детей разные. Предпочтение отдано блюдам: макароны с сыром и котлетой, рис с биточками, картофельное пюре с котлетой, рис с курицей, омлет, творожная запеканка, гречка с мясом. Ассортимент блюд разнообразен. Качество блюд хорошее.

Долженко Н.Л. Долженко Н.Л.
Колодкина А.В. Колодкина А.В.
Карпычева А.С. Карпычева А.С.
Чикотина М.В. Чикотина М.В.
Ташланова А.В. Ташланова А.В.
Виншу Н.Н. Виншу Н.Н.

АКТ №18
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 28 февраля 2024 года

Комиссия в составе:



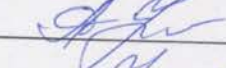
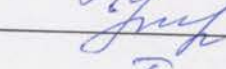

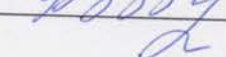
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Февраль

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
28.02.2024	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Условия и сроки хранения продуктов и готовой продукции соблюдаются. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №19

проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 06 марта 2024 года

Комиссия в составе:




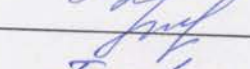

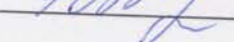
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Март

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
06.03.2024	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Правила хранения овощей соблюдаются. Для соблюдения правил личной гигиены обучающихся предоставлены условия (чистые раковины, исправные краны, дезинфицирующие средства для обработки рук и жидкое мыло – в наличии, электрические полотенца – исправны, на стендах размещены Памятки «Культура мытья рук»). График уборок помещений пищеблока имеется в наличии и соблюдается.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №20
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 14 марта 2024 года

Комиссия в составе:

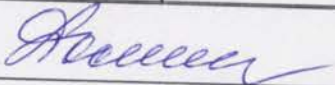


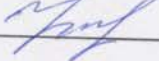
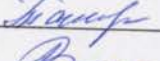
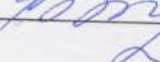
1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Март

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
14.03.2024	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	.Проверка показала соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Меню составлено в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Отходы: хлебные крошки, остатки еды, чая и др. Жидкие и твердые отходы разделены в разные емкости. Со слов сотрудников столовой вывоз отходов осуществляется не менее 2 раз в день.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №21
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 20 марта 2024 года

Комиссия в составе:


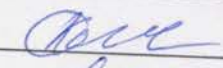




1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Март

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
20.03.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №22
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 03 апреля 2024 года

Комиссия в составе:

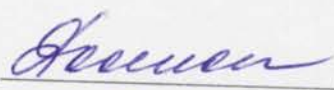

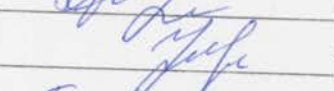
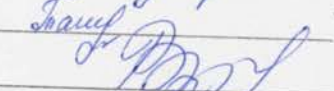
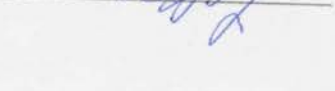

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Апрель

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
03.04.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
03.04.2024	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Проверка показала соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №23
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 11 апреля 2024 года

Комиссия в составе:



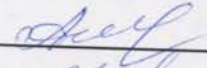

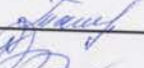

1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Апрель

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
11.04.2024	Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №24
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 14 мая 2024 года

Комиссия в составе:

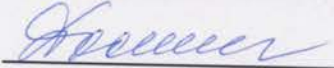


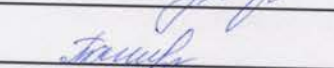


1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Май

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
14.05.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
14.05.2024	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	Правила хранения овощей соблюдаются. Для соблюдения правил личной гигиены обучающихся предоставлены условия (чистые раковины, исправные краны, дезинфицирующие средства для обработки рук и жидкое мыло – в наличии, электрические полотенца – исправны, на стендах размещены Памятки «Культура мытья рук»).

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.

АКТ №25
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 22 мая 2024 года

Комиссия в составе:

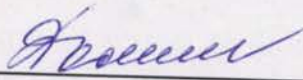

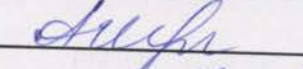
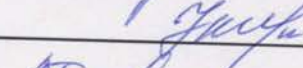


1. Долженко Н.Л.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

АКТ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ №1 г.Ишима

Май

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
22.05.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

 Долженко Н.Л.
 Колодкина А.В.
 Карпычева А.С.
 Чикотина М.В.
 Ташланова А.В.
 Виншу Н.Н.