

АКТ №27
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 15 мая 2025 года

Комиссия в составе:

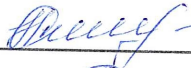
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
15.05.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	Колодкина А.В.
	Карпычева А.С.
	Чикотина М.В.
	Ташланова А.В.
	Виншу Н.Н.

АКТ №26
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 25 апреля 2025 года

Комиссия в составе:

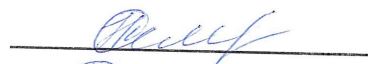
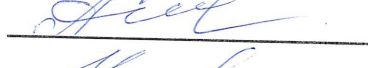
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
25.04.2025	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	Во время проверки выявлено: реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
25.04.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 18 апреля 2025 года**

Комиссия в составе:

1. Онаприюк Н.В.
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
18.04.2025	Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Ежедневно ведётся табель учёта обучающихся, получающих бесплатное и льготное питание
18.04.2025	Соблюдение гигиенических требований среди учащихся	В школе созданы все условия для соблюдения гигиенических требований. Гигиенические требования учащимися соблюдаются.

	Онаприюк Н.В.
	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 11 апреля 2025 года

Комиссия в составе:

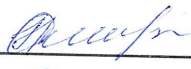
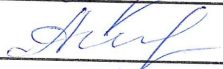
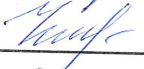
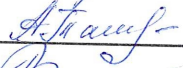
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
11.04.2025	Проверка качества готовой продукции	Качество готовой продукции хорошее.
11.04.2025	Соблюдение норм хранения сырой продукции.	Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов питания.
11.04.2025	Санитарное состояние пищеблока.	Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются. Обеденный зал, посуда и подсобные помещения в порядке.

	Онаприюк Н.В.
	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 04 апреля 2025 года

Комиссия в составе:

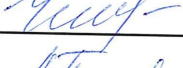
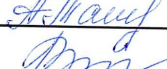
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
04.04.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 14 марта 2025 года

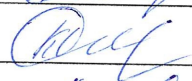
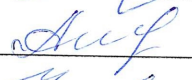
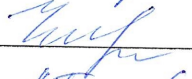
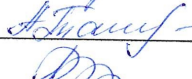
Комиссия в составе:

1. Онаприюк Н.В.
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

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
14.03.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 7 марта 2025 года

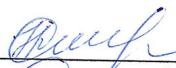
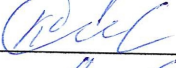
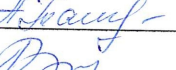
Комиссия в составе:

1. Онаприюк Н.В.
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

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
07.03.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 февраля 2025 года

Комиссия в составе:

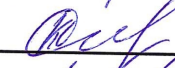
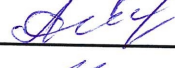
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
14.02.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 07 февраля 2025 года

Комиссия в составе:

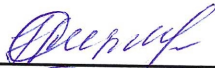
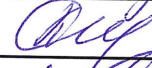
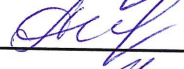
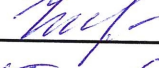
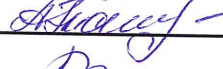
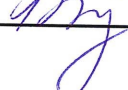
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
07.02.2025	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме.

	Онаприюк Н.В.
	Колодкина А.В.
	Карпычева А.С.
	Чикотина М.В.
	Ташланова А.В.
	Виншу Н.Н.

АКТ №18
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 31 января 2025 года

Комиссия в составе:

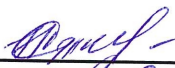
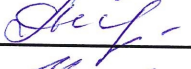
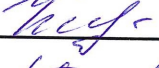
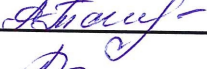
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
31.01.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 24 января 2025 года

Комиссия в составе:

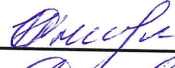
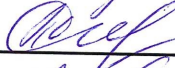
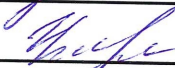
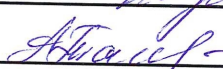
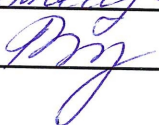
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
24.01.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 20 января 2025 года

Комиссия в составе:

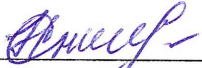
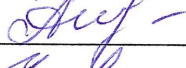
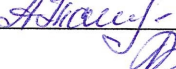
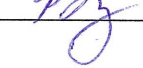
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
20.01.2025	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 20 декабря 2024 года

Комиссия в составе:

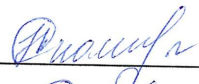
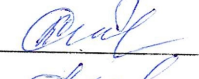
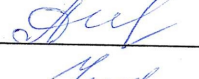
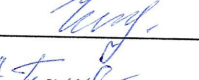
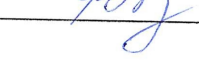
1. Онаприук Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
20.12.2024	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.

	Онаприук Н.В.
	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 13 декабря 2024 года

Комиссия в составе:

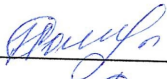
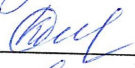
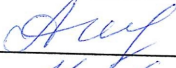
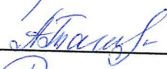
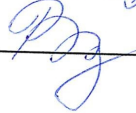
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
13.12.2024	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 06 декабря 2024 года

Комиссия в составе:

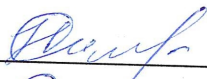
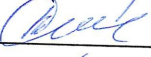
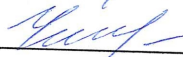
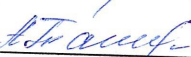
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
06.12.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме.

	Онаприюк Н.В.
	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 29 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

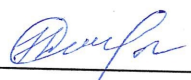
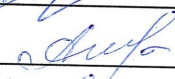
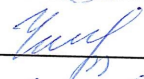
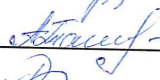
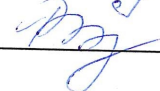
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
29.11.2024	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 22 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

1. Онаприюк Н.В.
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
22.11.2024	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.

Онаприюк Н.В.

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 15 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

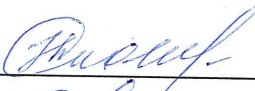
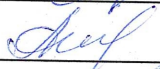
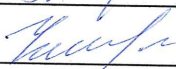
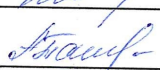
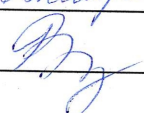
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
15.11.2024	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 08 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

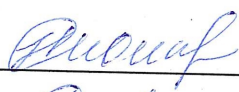
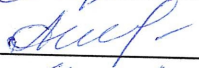
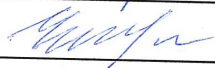
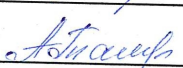
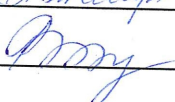
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
08.11.2024	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовые блюда.	По внешнему виду качество продуктов и готовых блюд удовлетворительно. Сопроводительная документация в наличии.

	Онаприюк Н.В.
	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 24 октября 2024 года

Комиссия в составе:

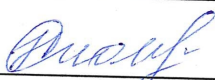
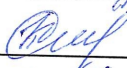
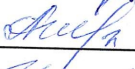
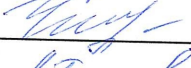
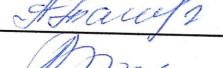
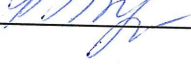
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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

Октябрь

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
24.10.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме.

	Онаприюк Н.В.
	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 17 октября 2024 года

Комиссия в составе:

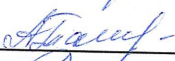
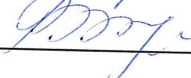
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
17.10.2024	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовые блюда.	По внешнему виду качество продуктов и готовых блюд удовлетворительно. Сопроводительная документация в наличии.

	Онаприюк Н.В.
	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 11 октября 2024 года

Комиссия в составе:

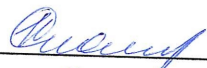
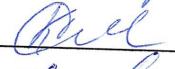
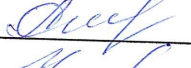
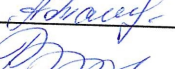
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
11.10.2024	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 03 октября 2024 года

Комиссия в составе:

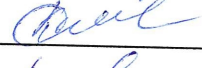
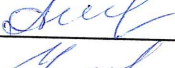
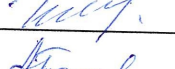
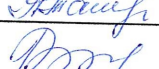
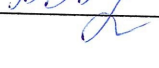
1. Онаприук Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
03.10.2024	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	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.

	Онаприук Н.В.
	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 26 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

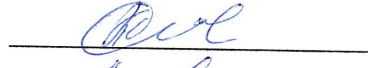
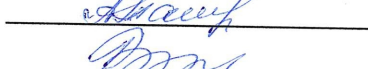
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
26.09.2024	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.

	Онаприюк Н.В.
	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 20 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

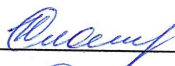
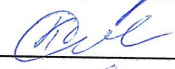
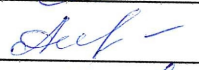
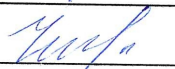
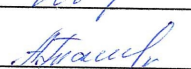
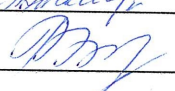
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
20.09.2024	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. Эстетическое оформление зала столовой.	Меню соответствует нормам и калорийности блюд. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. соответствует норме.

	Онаприюк Н.В.
	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 11 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

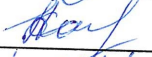
1. Онаприук Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
11.09.2024	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.

	Онаприук Н.В.
	Колодкина А.В.
	Карпычева А.С.
	Чикотина М.В.
	Ташланова А.В.
	Виншу Н.Н.

АКТ №1
проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №1 г.Ишима
от 05 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

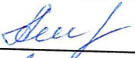
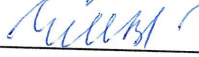
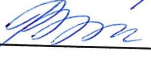
1. Онаприюк Н.В.
2. Колодкина А.В.
3. Карпычева А.С.
4. Чикотина М.В.
5. Ташланова А.В.
6. Виншу Н.Н.

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
05.09.2024	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.

	Онаприюк Н.В.
	Колодкина А.В.
	Карпычева А.С.
	Чикотина М.В.
	Ташланова А.В.
	Виншу Н.Н.