

Акт проверки столовой от 28.09.2021

Комиссия в составе:

1. Луккина Надежда Семеновна 4в класс
2. Демозкина Людмила Анатольевна 4г класс
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло):

в наличии

2. Наличие соответствующего числа посадочных мест:

есть

3. Соблюдение температуры подачи блюд:

соблюдается

4. Наличие журналов контроля за питанием:

есть

5. Наличие технологических карт приготовления блюд:

есть

6. Санитарное состояние столовой:

удовлетворительное

7. Гигиеническое состояние столов:

соответствует

8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов:

в наличии

9. Гигиеническое состояние столовой посуды:

соответствует

10. Наличие спецодежды у работников столовой:

есть

11. Этичность поведения работников столовой:

соответствует

12. Была проведена дегустация блюд:

Блюда	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
Каша гречнев.	отлич.		удов.		
Котлета "Дюшес"	отлич.		хорошо		
Компот	отлич.		хорошо		

Предложения:

Уменьшить содержание соли в блюде (дети жалуются на соленую пищу)

Члены комиссии:

Демозкина Л.А.
Луккина Н.С.

Акт проверки столовой от 21.10.2021г.

Комиссия в составе:

1. Сергеева Оксана Владимировна 4А
2. Иванов Алексей Сергеевич 4Б
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло): Да
2. Наличие соответствующего числа посадочных мест: Да
3. Соблюдение температуры подачи блюд: Да
4. Наличие журналов контроля за питанием: Да
5. Наличие технологических карт приготовления блюд: Да
6. Санитарное состояние столовой: Отличное
7. Гигиеническое состояние столов: Отличное
8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов: Отличное
9. Гигиеническое состояние столовой посуды: Отличное
10. Наличие спецодежды у работников столовой: Наличие
11. Этичность поведения работников столовой: Присутствует
12. Была проведена дегустация блюд:

Блюдо	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
<u>Заскок</u>	<u>отл.</u>	<u>хорош.</u>			
<u>Омлет</u>	<u>отл.</u>	<u>хорош.</u>			
<u>Чай</u>	<u>отл.</u>	<u>хорош.</u>			

Предложения:

Члены комиссии:

[Подпись] [Подпись]

Акт проверки столовой от 19.11.2021г

Комиссия в составе:

1. Мисеева Надежда Наумовна
2. Ширеева Елена Викторовна
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло): имеются
2. Наличие соответствующего числа посадочных мест: имеются
3. Соблюдение температуры подачи блюд: (соответствует) горячее
4. Наличие журналов контроля за питанием: есть
5. Наличие технологических карт приготовления блюд: есть
6. Санитарное состояние столовой: удовлетворительное
7. Гигиеническое состояние столов: чистое
8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов: в достатке, чистое, целое
9. Гигиеническое состояние столовой посуды: есть
10. Наличие спецодежды у работников столовой: есть
11. Этичность поведения работников столовой: корректное, доброе

12. Была проведена дегустация блюд:

Блюдо	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
Грезко	вкусн	вкусн			
Блины	вкусн	хорошо			
Чай	вкусн	очень			
Чай с лимоном	вкусн	очень			

Предложения:

Члены комиссии:

Мисеева НН
Ширеева АВ

В.А.

Акт проверки столовой от 22.12.2021

Комиссия в составе:

1. Бикова Светлана Сергеевна
2. Зуйкова Оксана Алексеевна
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло):

имеется

2. Наличие соответствующего числа посадочных мест:

достаточно

3. Соблюдение температуры подачи блюд:

соблюдено

4. Наличие журналов контроля за питанием:

в наличии

5. Наличие технологических карт приготовления блюд:

в наличии

6. Санитарное состояние столовой:

удовлетворительное

7. Гигиеническое состояние столов:

удовлетворительное

8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов:

удовлетворительное

9. Гигиеническое состояние столовой посуды:

удовл.

10. Наличие спецодежды у работников столовой:

в наличии

11. Этичность поведения работников столовой:

доброжелательное, отзывчивое

12. Была проведена дегустация блюд:

Блюдо	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
<u>Борщ</u>	<u>отл.</u>	<u>отл.</u>			
<u>каша пшениная</u>	<u>отл.</u>	<u>отл.</u>			
<u>горячий бутербр</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</u>			
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>отл.</u>	<u>отл.</u>			
<u>яблоко</u>	<u>отл.</u>	<u>отл.</u>			

Предложения:

Члены комиссии:

Бикова С.С. - БИ
Зуйкова ОА - ЗУ

Акт проверки столовой от 14 января 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Тимова Венера Касимовна (2, В")
2. Андреева Марина Николаевна (2, Г")
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло):

имеется

2. Наличие соответствующего числа посадочных мест:

имеется

3. Соблюдение температуры подачи блюд:

соблюдается

4. Наличие журналов контроля за питанием:

имеется

5. Наличие технологических карт приготовления блюд:

имеется

6. Санитарное состояние столовой:

хорошее

7. Гигиеническое состояние столов:

хорошее

8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов:

имеется

9. Гигиеническое состояние столовой посуды:

чистое

10. Наличие спецодежды у работников столовой:

имеется

11. Этичность поведения работников столовой:

отсутствует

12. Была проведена дегустация блюд:

Блюда	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
<u>зрелка</u>	<u>хорошо</u>	<u>отлично</u>			
<u>быченок</u>	<u>отлично</u>	<u>отлично</u>			
<u>суп лапша</u>	<u>отлично</u>	<u>отлично</u>			
<u>рыб</u>	<u>отлично</u>	<u>отлично</u>			
<u>чай с сахаром</u>	<u>отлично</u>	<u>отлично</u>			
<u>суп курица</u>	<u>отлично</u>	<u>отлично</u>			

Предложения:

зрелка суховатее

Члены комиссии:

Тимова В.К. (2, В")

Андреева М.Н. (2, Г")




Акт проверки столовой от 10.03.2022

Комиссия в составе:

1. Карева Ольга Николаевна 2,5

2.

3.

4.

5.

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло):

имеется

2. Наличие соответствующего числа посадочных мест:

в наличии

3. Соблюдение температуры подачи блюд:

есть

4. Наличие журналов контроля за питанием:

есть

5. Наличие технологических карт приготовления блюд:

в наличии

6. Санитарное состояние столовой:

отличное

7. Гигиеническое состояние столов:

отличное

8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов:

имеется в достаточном кол-ве

9. Гигиеническое состояние столовой посуды:

отличное

10. Наличие спецодежды у работников столовой:

имеется

11. Этичность поведения работников столовой:

отличное

12. Была проведена дегустация блюд:

Блюдо	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
суп гороховый	отл.				
губы	отл.				
компот	отл.				

Предложения:

Нет предложений

Члены комиссии:

Карева О.Н.

Акт проверки столовой от 13.04.2022

Комиссия в составе:

1. Ребенчукова А.В.
2. Фирсова В.М.
- 3.
- 4.
- 5.

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло):
Имеется в комнате
2. Наличие соответствующего числа посадочных мест:
количество посадочных мест соответствует числу учащихся
3. Соблюдение температуры подачи блюд:
соблюдается температура
4. Наличие журналов контроля за питанием:
журнал имеется в комнате
5. Наличие технологических карт приготовления блюд:
Технологические карты имеются в комнате
6. Санитарное состояние столовой:
санитарное состояние столовой хорошее
7. Гигиеническое состояние столов:
гигиеническое состояние столов отличное
8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов:
Достаточное количество и хорошее состояние столовых приборов
9. Гигиеническое состояние столовой посуды:
Гигиеническое состояние столовой посуды отличное
10. Наличие спецодежды у работников столовой:
Спецодежда у работников столовой имеется в комнате
11. Этичность поведения работников столовой:
Поведение работников столовой соответствует профессии охотничьей хозяйки
12. Была проведена дегустация блюд:

Блюда	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
Горячее мясо ОУЛ		отл			
Компота повар ОУЛ		отл			
Компот	ОУЛ	отл			
Чай	ОУЛ	отл			

Предложения:

Члены комиссии:

Ребенчукова Анна Васильевна №92
Фирсова Влада Михайловна Фир

Акт проверки столовой от 17.05.2022

Комиссия в составе:

1. Матюгина Ольга Николаевна 1.5"
2. Лошковой Натальи Юрьевны 1"
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло):

есть

2. Наличие соответствующего числа посадочных мест:

есть

3. Соблюдение температуры подачи блюд:

соблюдается

4. Наличие журналов контроля за питанием:

есть

5. Наличие технологических карт приготовления блюд:

есть

6. Санитарное состояние столовой:

чисто

7. Гигиеническое состояние столов:

чисто

8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов:

отличное

9. Гигиеническое состояние столовой посуды:

чисто

10. Наличие спецодежды у работников столовой:

есть

11. Этичность поведения работников столовой:

доброжелательное

12. Была проведена дегустация блюд:

Блюда	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
карт. сф. кюры	отл.	отл.			
запеканка	отл.	отл.			
из печени	отл.				
кнели	отл.	отл.			
кнели	отл.	отл.			

Предложения:

Члены комиссии:

Матюгина О. Н. Мень
Лошкова Н. Ю. Мень