

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«26» 09 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». Цель проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

Удовлетворительно

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

состояние сан. одежды сотрудников хорошее, есть перчатки, сервировка стола хорошая

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

Условия соблюдаются

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Соблюдается технология приготовления блюд

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб – гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности) весов очень большие

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

Вкус: салат, борщ, пюре с рыбной котлетой. Все очень вкусно. Качество еды отличное. Цвет приготовленных блюд в норме.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

отходы отсутствуют.

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

Колесина А. Т. [подпись]

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

11» октября 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». Цель проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительно: столик и посуда чистые, салфетки на капюшон столика

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

все требования соблюдены

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

контроль мытья рук осуществляется

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

—||—

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

соответствует

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб - гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

каша рисовая: вкусная, теплая, в меру сладкая. хлеб свежий. напиток теплый, вкусный. булочка свежеспеченная. Дети кушают с удовольствием. Не кто дома не завтракает додает всю порцию.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

пищев. отходов нет

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

И.И. Шибева У.О.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«10» ноября 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». Цель проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительное : всё чисто

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима , наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

все требования соблюдены

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

контроль мытья рук осуществляется

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

= 1 -

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

соответствует

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб – гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

творожники, запеканка с сухими яблоками, тертая и ваниль, компот: смородины, вкус неограничен

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

пищевые отходы минимальны

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

Иванова Т.И. Руссова Т.И.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«23» 11 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

всё есть

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

контроль мытья рук осуществляется

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

соответствует

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб - гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

*творожная запеканка со слив. мороженое
теплая и очень вкусная
чай теплым в меру сладкий.*

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

пищевые отходы минимальны

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

*Тюмина
Тюмина М.А.
Тюмина
Тюмина Т.С. К.*

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«01» 12 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительно

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

все есть

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

условия есть, соблюдают ли?

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

в наличии

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

технология соблюдается

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб – гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

*1) Хотелось куриной
2) Пюре с колбасками, хотелось бы более
изысканное*

3) Хотелось чуть пережаренно

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

отходы минимальны

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии: *А. Маркушева и.о. З.А. К.*

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«1» *декабрь* 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в MAOY «Бершетская средняя школа». Цель проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

соблюдается

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

оценить не удалось

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

есть

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

соблюдается

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб – гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

не оценили

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

*Моему сыну нравится в столовой крафутер, много картошки не добавили!
Но мне сегодня понравилось чуть пересоленной картошки.
А в остальном, все вкусно!
Возникнет аппетитно. Спасибо!*

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Нормы большие, отходов не увидели

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

С.А. Михошина К.А. 35

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«19 февраля» 2024 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительно

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

санитарная одежда в коридоре составляется у всех, масочный режим соблюдается, работники в перчатках
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:
соблюдено

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Блюда соответствуют меню

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ - гр., _____ - гр., Хлеб - гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

На завтрак для 1-4х классов: блинчики, пюре, чай, хлеб, качественно приготовленная пища.
На обед: салат из свеж. овощей, рыбный суп, мясные котлеты, компот, хлеб. Ассортимент разнообразен, вкусно и качественно приготовлено.
На обед 5-7кл: салат из свеж. овощей, суп рыбный, мясные котлеты, компот, хлеб. Вкусно, качественно.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

отходов нет

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

Вашникова В.В. Рт

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«10» 02 2024 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительно

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

одежда сотрудников - чистая, работницы в перчатках

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

соблюдены

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

соответствует меню

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб - гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

Обед - суп - борщ, пюре с рубленной котлетой, кукуруза, компот. Свежий сыр в корнере, салат в корнере. На вкус приятно, теплый обед. Салат в корнере.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Порции большие, отходов нет.

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

Власова Елена Валерьевна
Мельникова Надежда Валерьевна

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«10» апреля 2023 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительно

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

одежда сотрудников опрятная, все в перчатках, кожаная

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

соблюдают

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

соответствует меню

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб – гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

Завтрак: манная каша, бутерброд с сыром, чай. Каша вязкая без комочков, манная.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Нормы соблюдаются

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

Балашова С.Т. Балаш