

Акт

Проведения общественной комиссии по контролю за организацией горячего питания в школьной столовой «10» 10 2024 г.

Комиссией по контролю за питанием от «10» 10 2024 года:

Председатель: С.Г. Козырева, директор школы

Члены комиссии:

Смирнова Т.А. 5а
Зайкова Ю.Н. 5б
Тухташова Н.С. 52
Краскова А.А. 58
Макишова Н.С.

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденной зоны школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.
4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
6. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденной зоны школьной столовой столовая чистая, посуды, посуды, без сколов
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов сроки реализации соблюдены
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом ассортимент хороший.
4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню меню соответствует на кухне школьной столовой. Реализуемое блюдо соответствует.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд вес готовых блюд соответствует норме и возрастным потребностям детей
6. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены руки перед заправкой. Руки чистые, есть мыло, дезинфекция.

Предложения: не применять

Председатель комиссии

Члены комиссии

Смирнова Т.А. | Смирнова С.Г.
Зайкова Ю.Н. | Зайкова Ю.Н.
Тухташова Н.С. | Тухташова Н.С.
Краскова А.А. | Краскова А.А.
Макишова Н.С. | Макишова Н.С.

Акт

Проведения общественной комиссии по контролю за организацией горячего питания в школьной столовой «18» 02 2025г.

Комиссией по контролю за питанием от «18» 02 2025 года:

Председатель: С.Г. Козырева, директор школы

Члены комиссии:

Мухомов Д.В.

Смирнова А.А.

Соловьева Е.А.

Труфанов Ю.В.

Михайлова Н.С.

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденной зоны школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.
4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
6. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденной зоны школьной столовой. *Сильно неубрано, грязь, тараканы, мушкетеры, тараканы, мушкетеры, тараканы, мушкетеры.*
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов. *Сроки реализации и условия хранения соблюдаются.*
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом. *Ассортимент хороший. Сроки соблюдаются.*
4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. *В меню Баварея - но на кухне. Соответствующего блюда нет. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному.*
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд. *Все порции соответствуют нормам.*
6. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены. *Дети моют руки перед едой. Для мытья рук используются раковины с горячей, холодной, кипяченой водой.*

Предложения:

Настроению!

Председатель комиссии

Члены комиссии

<i>Смирнова А.А.</i>	<i>Смир</i>
<i>Соловьева Е.А.</i>	<i>Сол</i>
<i>Труфанов Ю.В.</i>	<i>Труфан</i>
<i>Мухомов Д.В.</i>	<i>Мух</i>
<i>Михайлова Н.С.</i>	<i>Мих</i>

Акт

Проведения общественной комиссии по контролю за организацией горячего питания в школьной столовой «14» 05 2025 г.

Комиссией по контролю за питанием от «14» 05 2025 года:

Председатель: С.Г. Козырева, директор школы

Члены комиссии:

Самодатова С.В.
Титов А.С.
Шахматова Н.С.

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденной зоны школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.
4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
6. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденной зоны школьной столовой. Сиденье кресла покрыта тканью, бу сканов. Рабочий стол накрыт белой клеенкой в форме, крышки, баночки.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов. Сроки реализации и условия хранения соблюдены.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом. Ассортимент хороший. Сроки реализации соблюдены.
4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Меню вывешено на стенке в столовой. Соответствует утвержденному меню.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд. Вес порций соответствует нормам.
6. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены. Руки перед едой. Лица после раскраски с горячей водой, мыло, салфетки. Не носим перчатки. Работаем в чистоте.

Предложения: Не носим перчатки. Работаем в чистоте.

Председатель комиссии / С.Г. Козырева, С.Г. /

Члены комиссии / С.В. Самодатова /
/ А.С. Титов /
/ Н.С. Шахматова /