

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что в период с 06.09.2021 по 30.09.2021 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 341-О от 20.07.2021г.

В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- ознакомились с журналом бракеража готовой продукции;
- проверяли выход блюд;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- отзывы, и рекомендации, родители записывали в журнал по контролю организации питания в школьной столовой.

## А К Т

о проведении контроля за организации горячего питания обучающихся в школе, с участием родителей

Мы, нижеподписавшиеся:

В.В.Сидорова, заместитель директора по (направлению социальной работы)

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что в период с 01.10.2021 по 30.10.2021 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, обучающихся 1-5-ых классов, на основании Приказа № 341-О от 20.07.2021

В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проводили проверку используемой посуды и столовых приборов;
- проверяли состояние столов и стульев для каждого класса;
- оценивали вкусовые качества блюд (снимали пробы);
- проверяли выход блюд;
- визуально оценивали работу школьного буфета;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой, количество посадочных мест;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу зального уборщика;
- ознакомились с ведением и заполнением журнала контроля питания;

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что в период с 11.11.2021 по 29.11.2021 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 341-О от 20.07.2021г.

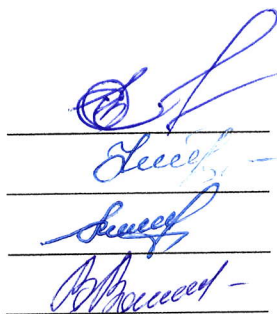
В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проверяли выход блюд;
- проверяли наличие и функциональность санитарно –гигиенической зоны для мытья рук. Наличие теплой воды и дозаторов с мылом;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу школьного буфета;
- отслеживали работу зального уборщика, который следит за чистотой столовой;

-отзывы, и рекомендации, родители записывали в журнал по контролю организации питания в школьной столовой.

## Вывод:

Все родители, которые принимали участие в данной проверке, оставили свои отзывы, серьезных замечаний по меню, вкусовым качествам блюд, технологии приготовления, нет. Родители подчеркнули, что обслуживающий персонал очень медленно обслуживают детей льготной категории, размеренно, не торопясь, положительно оценили то, что после того как дети покушали, все быстро убирают столы, моют полы. Со стороны родителей, было рекомендовано не только разнообразить меню, но и изменить блюда во втором полугодии.



В.С.Егоров

Т.Г.Никитенко

Т.В.Карлаш

С.В.Васильева

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что за декабрь 2021 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 341-О от 20.07.2021г.

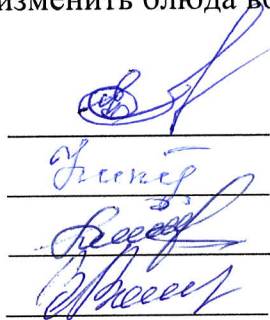
В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проверяли выход блюд;
- проверяли наличие и функциональность санитарно –гигиенической зоны для мытья рук. Наличие теплой воды и дозаторов с мылом;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу школьного буфета;
- отслеживали работу зального уборщика, который следит за чистотой столовой;

-отзывы, и рекомендации, родители записывали в журнал по контролю организации питания в школьной столовой.

## Вывод:

Все родители, которые принимали участие в данной проверке, оставили свои отзывы, серьезных замечаний по меню, вкусовым качествам блюд, технологии приготовления, нет, родители заметили, что дети плохо кушают омлет и творожную запеканку, после чего было рекомендовано не только разнообразить меню, но и изменить блюда во втором полугодии.



В.С.Егоров

Т.Г.Никитенко

Т.В.Карлаш

С.В.Васильева

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что за январь 2022 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 18-О от 18.01.2022г.

В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проверяли выход блюд;
- проверяли наличие и функциональность санитарно –гигиенической зоны для мытья рук. Наличие теплой воды и дозаторов с мылом;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу школьного буфета;
- отслеживали работу зального уборщика, который следит за чистотой столовой;

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что за февраль 2022 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 18-О от 18.01.2022г.

В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проверяли выход блюд;
- проверяли наличие и функциональность санитарно –гигиенической зоны для мытья рук. Наличие теплой воды и дозаторов с мылом;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу школьного буфета;
- отслеживали работу зального уборщика, который следит за чистотой столовой;



2 экз

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что за февраль 2022 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 18-О от 18.01.2022г.


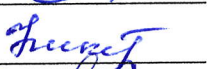
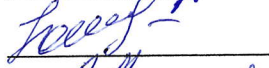
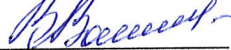
В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проверяли выход блюд;
- проверяли наличие и функциональность санитарно –гигиенической зоны для мытья рук. Наличие теплой воды и дозаторов с мылом;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу школьного буфета;
- отслеживали работу зального уборщика, который следит за чистотой столовой;

-отзывы, и рекомендации, родители записывали в журнал по контролю организации питания в школьной столовой.

## Вывод:

Родители, которые принимали участие в данной проверке, оставили свои отзывы, серьезных замечаний по меню, вкусовым качествам блюд, технологии приготовления, нет, родители отметили, что обед для льготной категории, по внешнему виду, выглядел аппетитно, дети кушали с удовольствием вкусно приготовлена, пожелание остается неизменным, разнообразить меню, и изменить некоторые блюда, которые повторяются из года в год

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

В.С.Егоров

Т.Г.Никитенко

Т.В.Карлаш

С.В.Васильева

## А К Т

о проверке столовой по контролю организации горячего питания в школе

Мы, нижеподписавшиеся:

В.С. Егоров, заместитель директора школы по вопросам безопасности

Т.Г.Никитенко, специалист по ОТ

С.В.Васильева, социальный педагог

Т.В.Карлаш, заведующая хозяйством

составили настоящий акт о том, что за март и апрель 2022 в школьной столовой была организована и проведена проверка качества питания обучающихся 1-11-ых классов, с привлечением родителей, на основании Приказа № 18-О от 18.01.2022г.

В ходе проверки законные представители:

- проверяли наличие ежедневного утвержденного меню и изучали его на соответствие;
- снимали пробы блюд и оценивали вкусовые качества готовой продукции;
- снимали пробы блюд для льготной категории с оценкой качества и сбалансированности, а также витаминизации;
- проверяли выход блюд;
- проверяли наличие и функциональность санитарно –гигиенической зоны для мытья рук. Наличие теплой воды и дозаторов с мылом;
- проводили проверку используемой посуды;
- проверяли состояние столов и стульев;
- оценивали внешний вид обслуживающего персонала столовой;
- оценивали качество обслуживания детей персоналом столовой;
- оценивали эстетический вид столовой;
- оценивали качество организации питания учащихся (в целом);
- проверяли и оценивали количество отходов;
- оценивали работу школьного буфета;
- отслеживали работу зального уборщика, который следит за чистотой столовой;