АКТ
проверки работы столовой
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»

от 26.01.2024г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Теркина Е.Д.,член комиссии по родительскому контролю
- Желтова Н.С..,член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С.., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 26 января 2024 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак

1. Котлета рыбная 90
2. Пюре картофельное с овощами натур.консервир. 200/30
3. Батон йодированный 40
4. Чай с сахаром 200/15

Обед

1. Суп картофельный с горохом 250
2. Гуляш из куры 100
3. Напиток из смеси сухофруктов 200
4. Хлеб ржаной 35
5. Макароны отварные со сл. маслом 200
6. Батон йодированный 20

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после четвертого урока в 11.50, когда питались 9,10,11классы. На столы накрывать начали за 7 минут до начала приема пищи (11ч. 53 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, мыли не все учащиеся так как был контроль со стороны классных руководителей частично(не во всех классах).

Был проверен температурный режим четырех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (котлета рыбная с карт.пюре) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами САнПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САнПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы (котлета рыбная с картоф.пюре) составили 3 кг.

Рекомендации:

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)
- Классным руководителям контролировать прием пищи учащимися

Члены комиссии управляющего совета школы:

Теркина Е.Д.
Желтова Н.С.
Тихонова Т.В.
Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав.производством столовой Труфан Е.С.

АКТ
проверки работы столовой
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»

от 18.01.2024г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Теркина Е.Д.,член комиссии по родительскому контролю
- Желтова Н.С..,член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С.., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 18 января 2024 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак

1. Гуляш из свинины 100
2. Каша гречневая рассыпчатая с маслом 200
3. Батон йодированный 60
4. Чай с сахаром, лимоном 225

Обед

1. Щи из свежей капусты с картофелем 250
2. Плов со свининой с овощами консервир. 215
3. Компот из ягод 200
4. Хлеб ржаной 35

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после третьего урока в 11.00, когда питались 5, 8,9, классы. На столы накрывать начали за 7 минут до начала приема пищи (10ч. 53 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, мыли все учащиеся так как был контроль со стороны классных руководителей..
Был проверен температурный режим четырех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (гуляш из свинины с кашей гречневой) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами САнПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САнПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы (гуляш из свинины с кашей гречневой) составили 2 кг.

Рекомендации:

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)
- Классным руководителям контролировать прием пищи учащимися

Члены комиссии управляющего совета школы:

Теркина Е.Д.
Желтова Н.С.
Тихонова Т.В.
Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав. производством столовой Труфан Е.С.

АКТ
проверки работы столовой
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»

от 13.11.2023г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Теркина Е.Д.,член комиссии по родительскому контролю
- Желтова Н.С..,член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С.., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 13 ноября 2023 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак

1. Каша «Дружба» молочная жидкая с маслом сл.250/5
2. Фрукт 1шт 100
3. Батончик к чаю 30
4. Чай с сахаром 200/15

Обед

1. Суп с макаронными изделиями, курой 200/10
2. Тефтели Нежные с соусом 70/50
3. Рис отварной 150
4. Хлеб ржаной 40
5. Напиток из смеси сухофруктов 200

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после третьего урока в 11.00, когда питались 5,6б,8,9,10 классы. На столы накрывать начали за 7 минут до начала приема пищи (10ч. 53 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, мыли не все учащиеся так как был контроль со стороны не всех классных руководителей..

Был проверен температурный режим четырех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (каши молочной жидкой) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами САнПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САнПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы (каши молочной жидкой) составили 4 кг.

Рекомендации:

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)
- Классным руководителям контролировать прием пищи учащимися

Члены комиссии управляющего совета школы:

Теркина Е.Д.
Желтова Н.С.
Тихонова Т.В.
Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав. производством столовой Труфан Е.С.

АКТ
проверки работы столовой
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»

от 07.12.2023г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Теркина Е.Д.,член комиссии по родительскому контролю
- Желтова Н.С..,член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С.., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 07 декабря 2023 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак

1. Пудинг творожный с соусом из кураги 150/30
2. Яблоко 100
3. Батон йодированный 20
4. Чай с сахаром 200/15

Обед

1. Суп картофельный с горохом лущеным 250
2. Жаркое по-домашнему 24/176гр (говяд.конс)
3. Напиток из смеси сухофруктов 200
4. Хлеб ржаной 40
5. Кондитерское изделие без крема 20

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после четвертого урока в 11.50, когда питались 9,10,11классы. На столы накрывать начали за 7 минут до начала приема пищи (11ч. 53 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, мыли не все учащиеся так как был контроль со стороны классных руководителей частично(не во всех классах).

Был проверен температурный режим четырех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (пудинг творожный с соусом) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами САнПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САнПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы (пудинг творожный с соусом из кураги) составили 7 кг.

Рекомендации:

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)
- Классным руководителям контролировать прием пищи учащимися
- Внести предложение о замене творожной запеканки в меню

Члены комиссии управляющего совета школы:

Теркина Е.Д.
Желтова Н.С.
Тихонова Т.В.
Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав.производством столовой Труфан Е.С.

АКТ
проверки работы столовой
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»

от 26.12.2023г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Теркина Е.Д.,член комиссии по родительскому контролю
- Желтова Н.С..,член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С.., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 28 ноября 2023 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак

1. Шницель из свинины рубленый 100
2. Картофельное пюре 150
3. Батон йодированный 35
4. Чай с сахаром 200/15

Обед

1. Щи из свежей капусты с картофелем 250
2. Гуляш из свинины 45/45
3. Макароны отварные 150
4. Хлеб ржаной 30
5. Компот из яблок свежих 200

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после третьего урока в 11.00, когда питались 5,6б,8,9,10 классы. На столы накрывать начали за 7 минут до начала приема пищи (10ч. 53 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, мыли не все учащиеся так как был контроль со стороны не всех классных руководителей..

Был проверен температурный режим четырех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (шницель из свинины рубленый и картофельное пюре) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами САнПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САнПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы (шницель из свинины рубленый) составили 3 кг.

Рекомендации:

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)
- Классным руководителям контролировать прием пищи учащимися

Члены комиссии управляющего совета школы:

Теркина Е.Д.
Желтова Н.С.
Тихонова Т.В.
Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав. производством столовой Труфан Е.С.

АКТ
проверки работы столовой
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №59»

от 28.11.2023г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Теркина Е.Д.,член комиссии по родительскому контролю
- Желтова Н.С..,член комиссии по родительскому контролю
- Тихонова Т.В., член комиссии по родительскому контролю
- Соколова Н.С.., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 28 ноября 2023 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак

1. Шницель из свинины рубленый 100
2. Картофельное пюре 150
3. Батон йодированный 35
4. Чай с сахаром 200/15

Обед

1. Щи из свежей капусты с картофелем 250
2. Гуляш из свинины 45/45
3. Макароны отварные 150
4. Хлеб ржаной 30
5. Компот из яблок свежих 200

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку на перемене после третьего урока в 11.00, когда питались 5,6б,8,9,10 классы. На столы накрывать начали за 7 минут до начала приема пищи (10ч. 53 мин).

Обучающиеся самостоятельно пришли на завтрак. Руки, перед приемом пищи, мыли не все учащиеся так как был контроль со стороны не всех классных руководителей..

Был проверен температурный режим четырех порций питания (соответствует нормам). Снятая проба, установила, что вкусовые качества (шницель из свинины рубленый и картофельное пюре) достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами САнПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САнПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы (шницель из свинины рубленый) составили 3 кг.

Рекомендации:

- Всем сотрудникам столовой при накрытии столов не забывать носить средства индивидуальной защиты (перчатки)
- Классным руководителям контролировать прием пищи учащимися

Члены комиссии управляющего совета школы:

Теркина Е.Д.
Желтова Н.С.
Тихонова Т.В.
Соколова Н.С..

С актом проверки ознакомлена зав. производством столовой Труфан Е.С.