

АКТ № 2

проверки школьной столовой МОУ «СОШ с. Ягодная Поляна»
комиссией по контролю организации качества питания обучающихся

от 19.10.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Чикунова С.М. – директор школы

Члены комиссии:

Демкина Е.В.- медицинская сестра, родитель ученика 2 класса;

Мазяркина С.О.- родитель ученика 4 класса,

Ершова Ж.Г.- родитель ученика 7 класса,

_____ - родитель ученика _____ класса,

Составили настоящий акт в том, что 19.10.23 в 10 часов 50 минут
была проведена проверка качества питания в школьной столовой .

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	
	да / соответствует	нет/ не соответствует
наличие 10-дневного меню	Да	
наличие технологических карт	Да	
наличие бракеражного журнала, его заполнение	Да	
температура подачи блюд	Да	
вкусовое соответствие блюд	Да	
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Да	

Организация питания:

Проведено контрольное взвешивание.
Порции соответствуют норме. Приготов-
лено в соответствии с меню, тепловой кард
имеется. В столовой и пищеблоке чисто.

Предложения:


Вывод: замечаний к организации питания
нет

Члены комиссии:

 Чикунова С.М.

 Демкина Е.В.

 Мазяркина С.О.

 Ершова Ж.Г.

АКТ №1

проверки школьной столовой МОУ «СОШ с. Ягодная Поляна» комиссией по контролю организации качества питания обучающихся

от 19.09.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Чикунова С.М. – директор школы

Члены комиссии:

Демкина Е.В.- медицинская сестра, родитель ученика 2 класса;

Мазяркина С.О.- родитель ученика 4 класса,

Ершова Ж.Г.- родитель ученика 7 класса,

_____ - родитель ученика _____ класса,

Составили настоящий акт в том, что 19.09.23 в 10 часов 50 минут
была проведена проверка качества питания в школьной столовой .

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	
	да / соответствует	нет/ не соответствует
наличие 10-дневного меню	✓	
наличие технологических карт	✓	
наличие бракеражного журнала, его заполнение	✓	
температура подачи блюд	✓	
вкусовое соответствие блюд	✓	
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	✓	

Организация питания:

*Проведено контрольное взвешивание. Порции соответствуют
норме. Приготовленные блюда соответствуют меню, имеются
технологические карты. В обеденном зале и на
пещечном месте. Моющие и дезинфицирующие средства
Предложения: хранятся в специально отведенном месте.
Ввод: заморозки и оттаивание мясных котлет.*

Члены комиссии:

С.М. Чикунова Чикунова С.М.

Е.В. Демкина Демкина Е.В.

С.О. Мазяркина Мазяркина С.О.

Ж.Г. Ершова Ершова Ж.Г.