

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

02 09 2024г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	чисто
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдают
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в наличии
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	норма
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	в наличии
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	замечать
9.	Вкусовые предпочтения детей.	норе с котлетой
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	нет

Члены комиссии:

Колесникова С.И. Кот-
Витязская С.В. О
Шеняк О.В. Авд

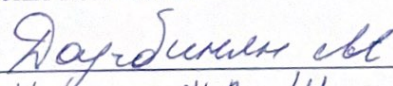

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

03.09. 2024г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	хорошо
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдается
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в наличии
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости» блюд.	хорошо
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	в наличии
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	хорошо
9.	Вкусовые предпочтения детей.	хорошо
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	нет

Члены комиссии:

 Макашина Н.В. МП
 Сидорова Ольга Владимировна

Акт


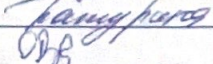

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

04.09 2024г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	хорошо
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдается
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в порядке
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости» блюд.	в норме
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	в порядке
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	не очень эстетично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	норма с котлетой
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	нет

Члены комиссии:

Микеева Ирина Юрьевна
 Батурина Юлия Александровна
 Селиванова Ольга Владимировна

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

05.09 2024г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	Соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Чисто
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	Соблюдают
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	В наличии
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости» блюд.	60/50
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	В наличии
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	Эстетично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	пюре с котлетой
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	Нет

Члены комиссии:

Сувельганова Н.С. 

Билева А.А. 

Савкина Д.В. 

Акт

проверки организации питания в МОБУ СОШ №13 им.А.Свашенко

06.09 2024г

№п/п	Критерии проверки	Результат
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню и соответствие фактического меню примерному меню.	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	чисто
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.	соблюдают
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в наличии
5.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи, степень «поедаемости блюд».	мало
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (при наличии сертификатов качества на продукты и т.д.).	в наличии
7.	Доступность информации о питании в школьной столовой	доступно
8.	Эстетичность предлагаемых блюд.	эстетично
9.	Вкусовые предпочтения детей.	макаронки с сосисками
10.	Причины неприятия конкретных блюд (выборочный блиц-опрос школьников).	нет

Члены комиссии:

Титина Елена Викторовна Титин
 Мочалова Татьяна Николаевна Мочалова
 Семшова Ольга Владимировна Семшова