

А К Т

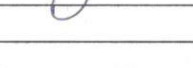
проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 14.09. 2024г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее :

В производственных помещениях чисто, в пищеблоке тепло. В цехах работает рециркулятор воздуха. Холодильное и техническое оборудование в исправном состоянии. (в летний период был произведен ремонт этого оборудования). На складе все крупы находится на полочках, следов грызунов не обнаружено. Товары имеют маркировку, сопроводительные документы, сертификаты качества имеются. Вакцинация персонала осуществляется своевременно. Мед. работник школы осуществляет допуск (ежедневно) сотрудников пищеблока к работе. Мед. книжки у сотрудников столовой имеются. Регулярная уборка помещений проводится с применением дезинфицирующих средств. Вспомогательные помещения залы (4 и 2 этаж). В залах чисто, влажная уборка проводится систематически. Столы расположены согласно схеме. Вывешены правила поведения в столовой, график перемещений, график меню, график меню, график меню. Посуда чистая, без сколов. За лето была приобретена новая и кухонная посуда. Произведен косметический ремонт производств помещений столовой. Персонал работает в перчатках, масках, головных уборах. Могут использоваться (2) в работе посудомоечные машины, установленные раковины. Дети в столовую сопровождают их родители, установленное расписание. Все порции соответствующий вес, записано в меню, температура подачи соответств. мере. Еда вкусная, дети просят добавки. Информацию о работе шк. столовой размещается на сайте школы: ежедневное меню, циклическое меню, календарь питания и др. информация о питании детей (для родителей). Разработано меню для детей с учетом особенностей их здоровья (диабет, пищевая аллергия).

Подписи:

	Тихонова Т.И.
	Концева Н.А.
	Тыкова Е.В.
	Михова В.Н.

А К Т

проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 18.10.2024г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее:

В производственных помещениях и в пищеблоке порядок везде чистоты. В цехах работает рециркулятор воздуха. Консервированным в идеальном состоянии, техническое оборудование хорошее. Крупно упакованная в мешках на складе, расставлена на полках. Следов грызунов не обнаружено. Все товары имеют маркировку, сопроводительные документы. Сертификаты качества находится у заведующей. Бракеражение журналы заполняются ежедневно. Данные ежедневно на рабочем месте и на кухне. Ежедневно денежные сотрудники пищеблока к работе. У каждого работника стеновой имеется мед. книжка.

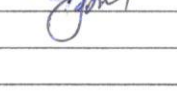
Впиточная уборка помещений проводится с применением дезинфицирующих средств. Осмотрено одетых детей (1-2 раза). В залах чистоты, регулярно проводится влажная уборка. Имеется дезинфицирующий раствор, где размещены правила поведения в столовой. Чистота, порядок, чистота, уют, сканов. Сотрудники в рабочей форме, в шапках и в перчатках.

При входе в столовую расположенно раковина, мыльные средства в дозаторах. Дети в столовую сопровождают классные руководители.

На кухне установлен фильтр для очистки питьевой воды. Заключен договор с фирмой "Чистая вода" о предоставлении доставки питьевой бутилированной воды.

Кухня соответствует всем, требованиям в меню. Температура подачи соответствует норме. Свет с яркостью. Интенсивность работы столовой. Размещение на сайте меню. Разработано меню для детей с учетом особенностей здоровья (аллергия, аллергия, питание).

Подписи:

	Трошина Е.Н.
	Комарова Н.А.
	Бокова Е.В.
	Махова В.Н.

А К Т

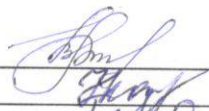
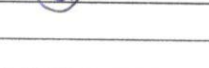
проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 20.11. 2024г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее :

В производственных помещениях и пищеблоке порядок, везде соблюдается чистота. В цехах работает рециркулятор воздуха. Рабочие и все техническое оборудование в исправном состоянии. Кружки и обложки хранятся на скамье, расставлены на полках. Сидячие стулья и маскочехлы не обмаржуются. Все товары имеют маркировку, сопроводительные документы, сертификаты качества находятся у зав. производством. Бракетирование журналов ведется ежедневно и каждого сотрудника пищеблока имеется санитарная книжка. Визуальная уборка помещений проводится ежедневно с применением дезинфицирующих средств. Осмотрены все помещения (1, 2 этаж). В залах тепло, уборка производится регулярно после каждого приема пищи детьми. Имеется информационная стенка, где размещены правила поведения в столовой, график перемен, ежедневное меню, график питания. Посуда чистая, без сколов, все сотрудники в спецодежде, согласно нормам и требованиям в перчатках. Три входа в столовую расположены на первом этаже, дежурные заполняют журналы учета. Дети в столовую сопровождают классные руководители. На кухне установлен фильтр для очистки воды. Дети соответствуют нормам. Дети питаются с учетом особенностей здоровья детей (диета, аллергия).

Подписи:

	/	В.А. Кошечкина
	/	Е.В. Бельиха
	/	Е.И. Транчина
	/	
	/	

А К Т

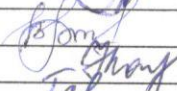
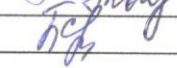
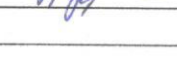
проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 13.12.2024г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее :

В производственных помещениях у столовой порядок, везде чисто. В цехах работают режиссеры, Азгар Багдуча, Валентина и техникское оборудование в исправном состоянии. Крупно и овощи хранятся в мешках и разносятся на полках соевого товарного соседства. Средств утилизации и безопасности не обнаружено. Все товары имеют маркировку, сопроводительные документы и сертификаты качества, которые находятся у зав. производством. Бюджетные мероприятия планируются ежемесячно. У каждого сотрудника имеется личная карточка. Уборка помещений проводится ежедневно с применением дезинфицирующих средств. Осуществляются регулярные работы по уборке. В помещениях чисто, уборка проводится регулярно. Имеется информация о состоянии стен с рекомендациями на них. Правильно и уверенно в столовой, графиками, меню и питания, детей, ежедневный меню. Посуда чистая, без сколов, все конфеты в специально, особенно в мороз и предостерегает, а также в пакетах и перчатках. При входе в столовую расположенное рабочее место для родителей. Дети в столовую сопровождают классные руководители. На кухне установлена для детей горячая вода. Закрыт договор с "Чистой водой", осуществляющей доставку бутилированной воды. Порции соответствуют норме. Дети едят с аппетитом. Все мероприятия ведутся на сайте школы.

Подписи:

	Галкина ГИ
	Михова ВВ
	Конорова НА
	Бочкова СВ

А К Т

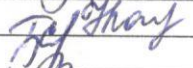
проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 21, января 2024 г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее:

В школьном помещении чисто, аккуратно, работает сварочное оборудование закрытого типа, сварочный газ не обнаружен. Весь товар имеет сертификаты и товарный знак, сроки годности и температурный режим соблюдается. Товар надлежащего качества. В производственных помещениях чисто, товара в спецодежде в основном уборочном и перчатках, на ручках и в горячих чашках повара в перчатках. Моевшие и ду. ср-ва моющие уборочные инвентарь в достаточном количестве. При нас зав. производством проводил замер температуры в духовке 73°C и температуры в бульоне 2 бульон 67°C. Накрытые столов прикрываются до звонка. Накрытые бульоны продезинфицированы бульонами. Суп гороховый с грибами. Тушеная куриная тушеная в соусе. Макароны с грибами и мясом. Компот из сухофруктов. Все бульона очень вкусные, горячие и в бульонах бульон соответствует выверенному вкусу. Во время зимних каникул была закуплена столовая посуда. Посуда в достаточном количестве. Повесное, меню, режим питания, циклическое меню и схема посадки имеет на информационном стенде и в интернете на сайте школы.

Подписи:

	Tiroshenko SN
	Malova VA
	Komarova NA
	Zakova SV

проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от г. Шевелев. 2025г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее :

Товара пищеблока аккуратно
сдел в спец. одежде, в перчатках,
бертогах, шапке.
Наше производство контролирует
взвешивание, бланк на продукт
все готовых порций соответствует
норме. Спец. изюмом замешивают
тесто. Температура бланка 80°C, а
норме + бланк 80°C. И бланк 75°C
до момента перемешивания, остальное замешивать
только к моменту обеды, бланк (темпер.)
будет соответ. норме.
В обеденных зонах чисто, аккуратно
работают, мытье, кварц, дезинфекция
типа. Работники все в перчатках,
бертогах, шапках. В бланке
температура в течение дня едет с удовольствием
внеш. отходы не выносятся, не остаются
отходы у детей хорошие, еда нравится
технологическое оборудование
исправно.
После в достаточном кол. во

Подписи:

Сиреня	Сиренская ОУ
Григорьев	Григорьев А.А.
Борисов	Борисов ОВ
Михайлов	Михайлов В.В.

А К Т

проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 24 март 2025г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее :

Пшеничное имеет заправочную
песочную и отрубную, воща мо.
целлюлоза. Пшеничная таста удерживает
на ней хранится под крышкой хлеба.
Пшеница покрывается в столовую
имеет соответствующее оформление
и перевозится в спец. машинах.
Весь пшеница отменного качества
имеет сертификаты и маркировки
своих хорошего качества.
На пшенице чисто и аккуратно
можно выложить на тарелке широкую
цели и есть как, сытно
спросили детей, вкусно ли готовят
в столовой. Ответ положительный
пшеница хорошая
своими продуктами и вкусовыми блюда.
Блюда вкусные и приготовленные
с любовью.
Пшеница имеет с применением
молочных и дез. ср. в.
Кварцевое освещение заправочного
типа работы. Оборудование
исправно.

Подписи:

Трапезная ЕН	
Кожанова АА	
Боканова СВ	
Махова АН	

А К Т

проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 18 апреля 2025г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее :

В санитарном помещении чисто, аккуратно. Обваривая крышку закрытого мяса в рабочем состоянии. Следов грязных не обнаружено. На весь товар имеется серия отката, товарный знак срок годности и температурный режим соблюдается.

В производственных помещениях также чисто. Товар в специ-нальной одежде в чистых фартуках и перчатках, на раздаче и в горячем цехе повара в масках.

Моющие средства и дез. средства имеются, фартуки, инвентарь в достаточном количестве.

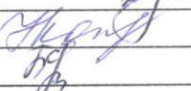
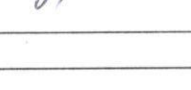
Регулярно проводится замер температуры блюд, на накрытом был детский стол. Накроение столов происходит за 5 минут до звонка. Наим. блюду проде-стировано блюду.

Все блюда, соусы, горячие напитки готовых блюд соответ-ствует введённой меню.

Несуда в столовой в достаточ-ном количестве.

Введённое меню, режим пита-ния, циклическое меню и схема посадки имеется на информацион-ном стенде и в интернете на сайте школы.

Подписи:

	Трончикова Т.Н.
	Макова В.Н.
	Ковалева А.А.
	Давыдова Е.В.

АКТ

проверки качества организации питания в школьной столовой МАОУ СШ №6

от 19.05.2025г.

Мы, члены родительского контроля МАОУ СШ №6 провели проверку по организации горячего питания в школьной столовой. В результате проверки было установлено следующее:

В食堂ном помещении чисто, аккуратно, работает сварочная печь закрытого типа. Следов гризнов не обнаружено. Все товар имеет сертификаты и товарный знак, сроки годности и температурный режим соблюдения. Товар надлежащего качества. В производственных помещениях чисто. Товар в спеченере, в готовых блюдах и перчатках, на развале и в герметичке неваря в масках, мешочке и без средства имеют чистоту инвентарь в достаточном количестве.

При нас зав. производством произвела замер температур, на стене накротоме 43°C, температура первого 43°C, температура вторых 67°C.

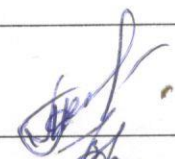
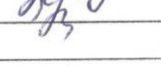
Накрытие стенов проходит за минимум до звонка.

Блюда в духовке горячие, также готовые блюда соответствуют высшему меню.

Во время зимних каникул она закуплена стеновая посуда, она теперь в достаточном количестве.

Высшее меню, режим питания, зимнее меню и схема посадки имеется на информационном стенде и в интернете на сайте школы.

Подписи:

	Троицкая Е.К.
	Макова В.К.
	Потапова Н.А.
	Потапова И.Б.