

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

13.09.2022 при проверке качества питания основной школы (Шкв-п, д. 10) у начальников массов замечаний и нарушений выявлено не было. Качество приготовленных блюд соответствует норме. Санитарно-технические свойства блюд не нарушены. Меню соответствует утвержденному. Ответственный: Руководитель.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Минеева Светлана Валерьевна	
2.	Минеев Владимир Владимирович (председатель Управ. Совета школы)	
3.	Костяшко Анна Михайловна	
4.	Висова Наталья Викторовна	
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	1
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

15.09.2021. Проверка качества питания учащихся МБОУ «СОШ № 10» по адресу 89 кв-п, д. 39. Замечаний по качеству приготовления нет. Замечаний по сервировке – отсутствие вилок.
 Меню соответствует утвержденному.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Менеева Светлана Валерьевна	Менеева
2.	Костенко Анна Михайловна	Костенко
3.	Антонова Ольга Александровна	Антонова
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

27.09.2022 Проверка кач-ва питания нач-ой школы по адресу 89 кв-л, д. 39. Замечаний по качеству питания нет. Предоставлены замечания по сервировке столовой. Меню соответствует утвержденному.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мешкова Светлана Валерьевна	<i>[Подпись]</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>[Подпись]</i>
3.	Антонкина Ольга Александровна	<i>[Подпись]</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	1
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

28.09.2022 была проведена проверка качества питания основной школы (7б кв-н, 9.10) МБОУ. По качеству приготовленных блюд замечаний не было. Меню соответствует утверждённому. Замечание по сервировке столов: салфетки накладываются на раздачу, а не на столы.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряева Светлана Александровна	МШ
2.	Костенко Анна Михайловна	КШ
3.	Антонисина Ольга Александровна	АШ
4.	Белова Наталья Викторовна	БШ
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

07.10.2022. Проверка касейва металла учащихся основной школы (76 кв-а, д. 10) 2 смены. Замечаний и нареканий не выявлено. Касейво приготовленное блюдо соответствует норме. Меню соответствует утвержденному. Замечаний по сервировке нет.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряков Сергей Александрович	<i>[Подпись]</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>[Подпись]</i>
3.	Антонкина Ольга Александровна	<i>[Подпись]</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 16»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

12.10.2022 Проверка качества питания нач. шк. школы по адресу 89 кв-1, д. 39. Качество приготовленных блюд соответствует норме. Меню соответствует утвержденному. Замечаний и рекомендаций нет.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мелева Светлана Валерьевна	<i>Мелева</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>Костенко</i>
3.	Антошкина Ольга Александровна	<i>Антошкин</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

19.10.2022 проводился проверка качества питания учащихся основной школы (76 кв. м, д. 10) школы. Качество питания соответ. ет норме. Меню соответ. утверждённому. Замечаний и нареканий не выявлено.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Менеева Светлана Валерьевна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.	Антомина Ольга Александровна	
4.	Белова Наталья Викторовна	
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

25.10.22 Проверка качества питания начальной школы (89 кв -п, д. 39) замечаний и нареканий нет. Меню соответствует утвержденному.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Минеева Светлана Валерьевна	<i>Минеева</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>Костенко</i>
3.	Антошкина Ольга Александровна	<i>Антошкина</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

10.11.2022. Проверка качества питания учащихся основной школы (76 кв-л, д. 6) в меню замечаний и порекомендовано не выявлено. Меню соответствует утвержденному. Дети едят с удовольствием.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мелевская Светлана Валерьевна	<i>[Подпись]</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>[Подпись]</i>
3.	Антошкина Ольга Александровна	<i>[Подпись]</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

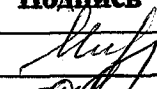
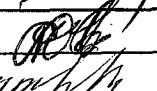
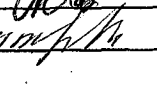
1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

14.11.2022 Проверка качества питания на объекте (89 кв., д. 39). Меню соответствует утвержденному. Качество приготовленных блюд соответствует норме. Замечаний нет. Дети участвуют с удовольствием.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряева Светлана Александровна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.	Антошкина Ольга Александровна	
4.		
5.		
6.		